Modelo 500/600

Henny Penny
Fritadeiras de Pressão

Modelo 500 Eléctrico **Modelo 600 a Gás**

FABRICADO POR HENNY PENNY CORPORATION - EATON, OHIO 45320, ESTADOS UNIDOS
Telefone: 00-1-937-456-8400

03-18-09

FM01-594-C PORTUGUESE

ATENÇÃO

Este manual deve ser guardado em local de fácil acesso para uso no futuro.

O diagrama eléctrico deste aparelho se encontra lado de dentro da porta de acesso abaixo do painel de comando.

Coloque em local bem visível, instruções a serem seguidas em caso de cheiro de gás. Esta informação deverá ser obtida do fornecedor de gás local.

PARA SUA SEGURANÇA

NÃO GUARDE OU UTILIZE GASOLINA OU OUTRO VAPOR INFLAMÁVEL NAS PROXIMI-DADES DESTE, OU QUALQUER OUTRO APARELHO.

Mantenha a área ao redor do aparelho livre de qualquer material combustível.

Não bloqueie o fluxo de ar para a combustão e exaustão. Se deve manter um espaço suficiente em todo o redor do aparelho para o ar fluir para a câmara de combustão.

CAPÍTULO 1. INTRODUÇÃO

1-1. FRITADEIRA DE PRESSÃO

A Fritadeira de Pressão Henny Penny é uma unidade básica do equipamento de preparação de alimentos. Esta fritadeira tem si-do amplamente utilizada em cozinhas industriais e institucio-nais.

P-C-T (P-H-T)

A combinação de Pressão, Calor e Tempo é controlada automa-ticamente, com vista a obter-se um produto de sabor apetecível e de alta qualidade.

Pressão

A pressão é um factor fundamental neste método de preparação de alimentos. A pressão é gerada através da humidade natural contida nos alimentos. A tampa patenteada retém esta humidade e provoca a sua transformação em vapor. Devido à rápida pro-dução do vapor, a maior parte dos sucos naturais dos alimentos são retidos no seu interior. Uma válvula de manutenção de pressão deixa sair o excesso de vapor do interior da cuba, man-tendo constante a pressão do vapor.

Calor

O calor desenvolvido é outro factor fundamental da fritadeira de pressão. A temperatura normal de fritura deve situar-se entre 315 e 325 °F (157 e 162 °C). Estas temperaturas traduzem-se em poupanças de energia e no prolongamento da vida útil do óleo de fritura. A redução do tempo de fritura, a baixa tempe-ratura de funcionamento e a retenção do calor na cuba de aço inoxidável permitem a poupança de energia.

Tempo

O tempo é também um factor importante, porque a redução do período da fritura se traduz numa economia adicional para o utilizador. Os alimentos ficam prontos para servir em menos tempo do que seria necessário para os fritar numa fritadeira atmosférica convencional.

1-2. CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Tal como com qualquer outro equipamento de preparação de alimentos, a Fritadeira de Pressão Henny Penny requer alguns cuidados e manutenção. Este manual contém informações sobre os procedimentos de manutenção e limpeza da unidade, os quais devem constituir uma parte regular da sua operação.

1-2. CUIDADOS E MANUTENÇÃO (continuação)

Para facilidade de consulta, este manual foi dividido nos seguintes capítulos:

- Índice
- Introdução
- Instalação
- Instruções de Operação
- Diagnóstico de anomalias
- Manutenção
- Diagramas de cablagem e ligações
- Lista de peças ilustrada
- Lista de Distribuidores

A execução consciente dos procedimentos recomendados, juntamente com a manutenção regular, deverão minimizar a necessidade de reparações. Em caso de necessidade de tais reparações, estas deverão ser efectuadas de acordo com as instruções deste manual.

1-3. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de necessidade de assistência técnica especializada, contactar o Distribuidor Henny Penny da sua área (consultar a Lista de Distribuidores no final deste manual).

Sempre que desejar, poderá também contactar directamente a Henny Penny através do telefone (nos EUA) através do telefone 00-1-937-456-8400.

1-4. VARIAÇÕES DOS MODELOS

O presente manual refere-se a modelos alimentados a gás ou eléctricos, assim como a diversas opções e aos acessórios principais. As informações que se refiram apenas a um determinado modelo, são devidamente assinaladas no manual.

1-5. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

A Fritadeira de Pressão Henny Penny tem incorporadas diversas características e dispositivos de segurança. No entanto, a única maneira de garantir a operação segura da unidade é a compreensão plena dos procedimentos de instalação, operação e manutenção e limpeza do equipamento. As instruções deste manual foram preparadas com vista a auxiliar os utilizadores na aprendizagem de tais procedimentos.

1-5. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA (continuação)

As informações importantes ou especialmente relevantes para a segurança encontram-se marcadas com as palavras PERIGO, ATENÇÃO, AVISO e NOTA. O seu âmbito de aplicação encontra-se descrito a seguir:

Indicação de risco de perigo eminente, que possa resultar em lesões corporais graves, tais como queimaduras do segundo ou terceiro grau.

ATENÇÃO

Alerta o utilizador para o risco de lesões corporais, se determinada operação não for efectuada correctamente.

Chama a atenção do utilizador para o perigo de danificação da fritadeira, caso determinada operação não seja efectuada correctamente.

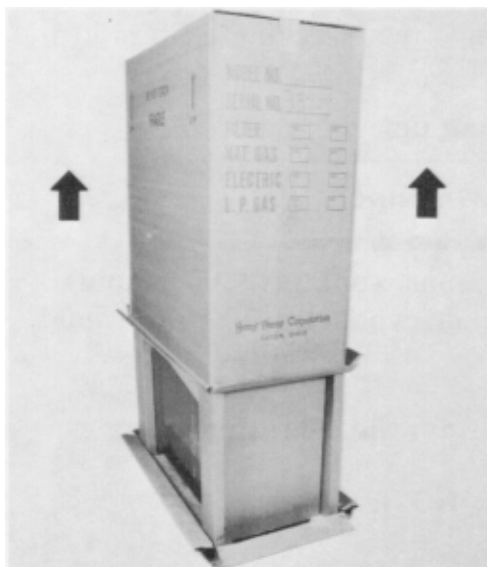
NOTA

Chamada de atenção para informações especialmente importantes.

CAPÍTULO 2. INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Neste capítulo são fornecidas instruções para a instalação das fritadeiras de pressão eléctricas e a gás da Henny Penny.

2-2. INSTRUÇÕES PARA ABERTURA DA EMBALAGEM

A fritadeira é expedida de fábrica aparafusada a uma base de madeira e coberta com uma caixa de cartão. Ambos os modelos, eléctrico e a gás, são expedidos totalmente montados e prontos para utilização. Caso tenham sido encomendados, os rodízios serão também embalados.

1. Cortar e retirar as bandas de aço da caixa (em redor do fundo).

Operação 2

2. Remover a tampa da caixa e levantar o corpo da caixa até a fritadeira ficar a descoberto.

3. Abrir a tampa da cuba de fritura e retirar o cesto e os restantes acessórios.

Operação 4

4. Deitar lateralmente a fritadeira, apoiada nos suportes.

ATENÇÃO

2-2. INSTRUÇÕES PARA ABERTURA DA EMBALAGEM (cont.)

A fritadeira pesa cerca de 300 libras (136 kg). Para evitar lesões corporais, levantar a fritadeira com muito cuidado.

Operação 5

5. Retirar os parafusos das patas (4) de fixação da fritadeira à base de madeira. Retirar e descartar a base de madeira.

Operação 8

6. Enroscar novamente os parafusos de transporte nas patas, para servir de parafusos de nivelamento. Se tiverem sido encomendados, montar os rodízios com travão nas patas da frente.

7. Colocar a fritadeira na vertical.

ATENÇÃO

A fritadeira pesa cerca de 300 libras (136 kg). Para evitar lesões corporais, levantar a fritadeira com muito cuidado.

8. Desenroscar o tampão superior da válvula de manutenção de pressão.

NOTA

Encontra-se colocada no interior do corpo da válvula de manutenção de pressão, uma protecção metálica, destinada a proteger o orifício e o contrapeso durante o transporte. Remover esta protecção antes da instalação e arranque da fritadeira.

9. Retirar o contrapeso
10. Retirar e descartar a protecção metálica de transporte.
11. Limpar o orifício com um pano limpo.
12. Montar novamente o contrapeso e fixar o tampão superior.
13. Retirar o papel protector do exterior da fritadeira. Limpar as faces exteriores com um pano húmido.

2-3. MONTAGEM DA TUBAGEM DE EXAUSTÃO DE VAPOR (APENAS MODELOS ELÉCTRICOS)

Retirar da embalagem a tubagem de exaustão de vapor e montá-la na fritadeira, conforme indicado a seguir:

Operação 1

1. Posicionar a tubagem na parte posterior da fritadeira. Com uma chave inglesa, apertar as duas junções na parte dianteira do tubo.

NOTA

Não apertar demasiado as junções, nem rodar a electroválvula, a válvula de manutenção de pressão ou a válvula de segurança.

Operação 2

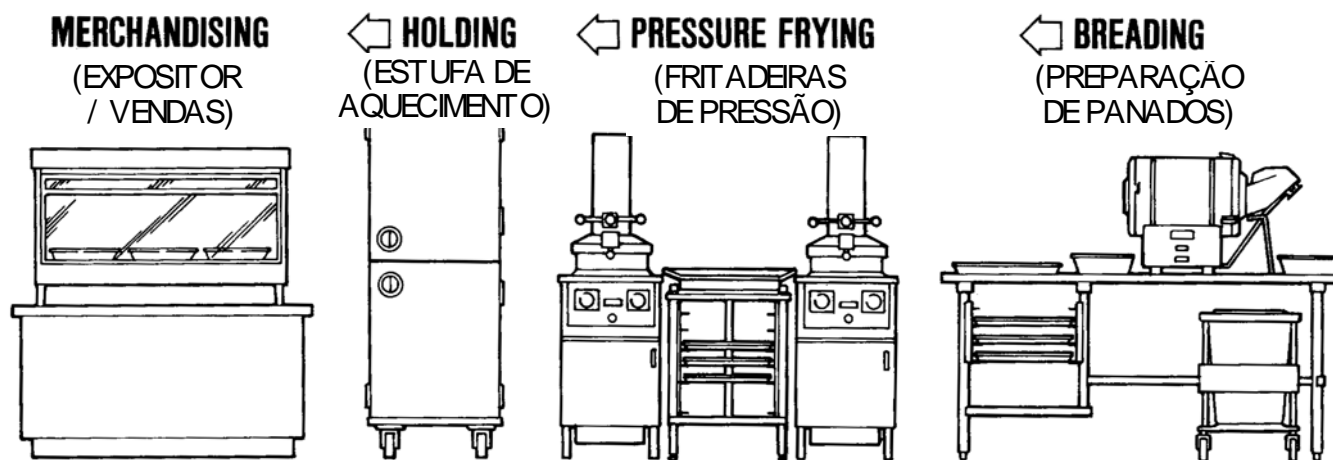
2. Retirar a fita de protecção da tubagem de drenagem. Na parte posterior, ligar a junção da tubagem de exaustão de vapor à tubagem de drenagem da fritadeira.

3. Desapertar o parafuso de aperto e rodar a braçadeira para fixar a tubagem de drenagem da fritadeira.

2-4. SELECÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO DA FRITADEIRA

A correcta localização da fritadeira é um factor muito importante para o seu funcionamento, rapidez e facilidade de operação. O local seleccionado deve proporcionar a carga e descarga fácil dos alimentos, sem interferir com a preparação final dos pratos. Com base na experiência de numerosos operadores, é preferível efectuar uma fritura completa e manter o produto numa estufa, com vista a assegurar a rapidez e continuidade do serviço. Junto à fritadeira, ou pelo menos num dos seus lados, devem ser previstas mesas de recepção ou descarga em linha directa com o fluxo de produção. Tenha em consideração que o melhor rendimento de trabalho é obtido com uma disposição do equipamento em linha recta, i.e., com alimentos não preparados num dos lados e alimentos já prontos no outro. Alguns outros arranjos da linha de preparação podem também ser utilizados, sem perda significativa do rendimento.

2-4. SELECÇÃO DO LOCAL DE INSTALAÇÃO DA FRITADEIRA (continuação)

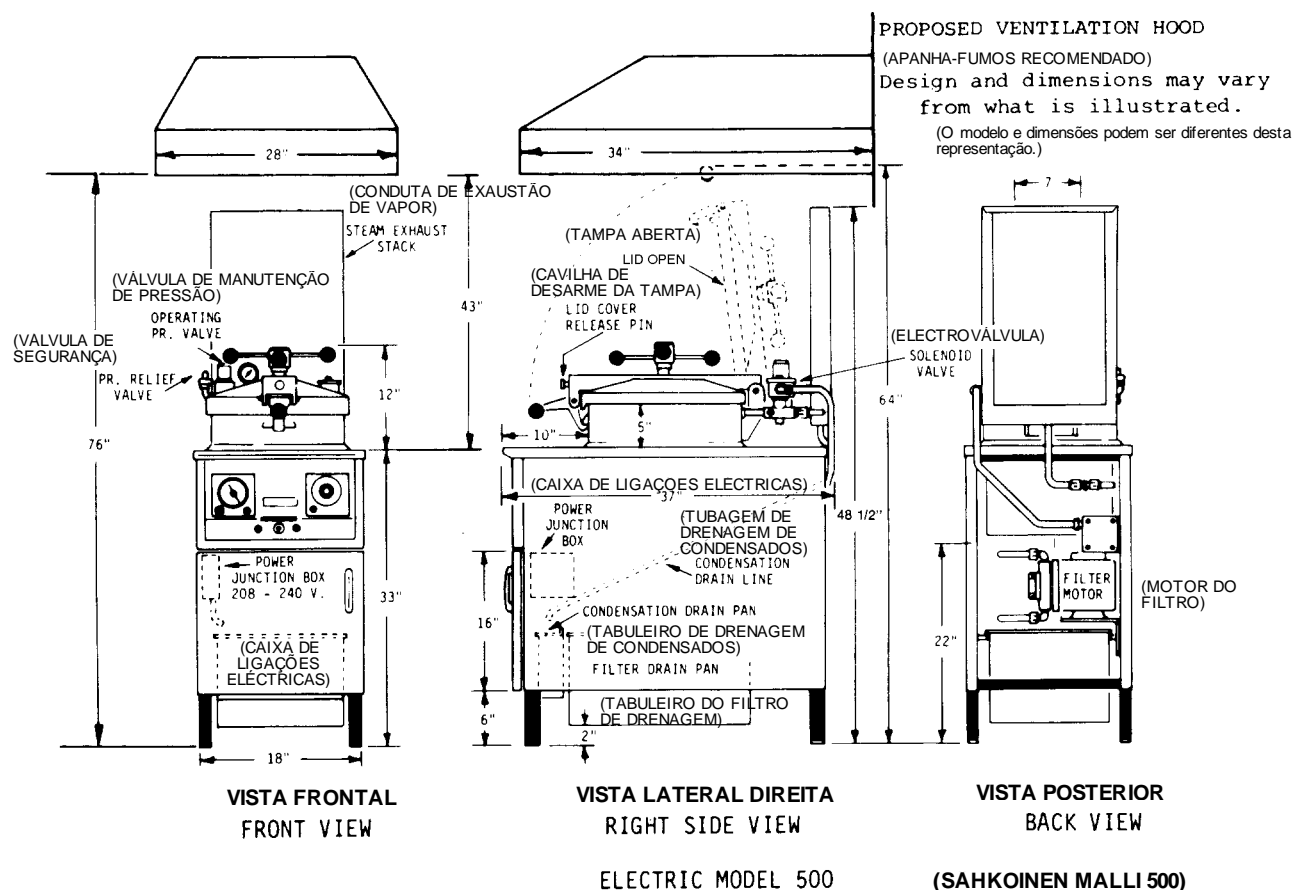
A fritadeira deve ser instalada de modo a impedir o seu derrube ou o seu deslocamento, que possam provocar o derrame de óleo quente. A segurança de instalação pode ser obtida pela simples localização do equipamento ou pela instalação de tirantes ou suportes de imobilização.

2-5. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Para um funcionamento adequado da fritadeira, esta deve ser correctamente nivelada, tanto no sentido do comprimento como no sentido da largura. Colocar um nível de bolha sobre uma das superfícies em redor do bordo da cuba e ajustar o parafuso de nivelamento ou os rodízios, até a fritadeira estar perfeitamente horizontal.

2-6. EXTRACÇÃO DE FUMOS

A fritadeira deve ser instalada com possibilidade de os seus fumos serem descarregados para um apanha-fumos ou um sistema de ventilação adequado, com vista a garantir a extracção correcta do vapor e dos odores provocados pela fritura. As dimensões e localização do apanha-fumos devem ser objecto de cuidados especiais, de forma a evitar a sua interferência com a operação da fritadeira. Verificar se o sistema de extracção de fumos permite a correcta abertura da tampa da fritadeira. Recomendamos que o sistema de extracção de fumos seja confiado a uma firma da especialidade.

NOTA

O sistema de ventilação e de extracção de fumos deve satisfazer os requisitos estipulados pelos regulamentos oficiais aplicáveis. Contactar o Serviço Nacional de Bombeiros ou as autoridades Municipais.

2-7. ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA (FRITADEIRAS ELÉCTRICAS)

As fritadeiras eléctricas são fornecidas de fábrica preparadas pa-ra funcionar com tensões eléctricas utilizadas em todo o Mun-do, monofásicas ou trifásicas e 60 Hz. O cabo de alimentação pode já estar ligado à fritadeira ou ser fornecido e ligado na al-tura da instalação. Verificar na chapa sinalética localizada no la-do interior da porta da fritadeira as características correctas da corrente eléctrica de alimentação.

ATENÇÃO

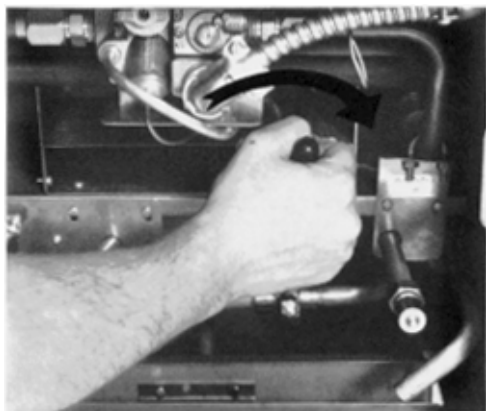
A fritadeira deve ser ligada à terra de protecção da instalação eléctrica, de acordo com o "Regulamento de Segurança de Instalações de Utilização de Energia Eléctrica" (Decreto-Lei 740/74 de 26 de Dezembro). A não ligação correcta da fritadeira à terra de protecção pode provocar o choque eléctrico.

Entre a fritadeira e o quadro eléctrico de distribuição deve ser instalado um seccionador com fusíveis de capacidade adequada.

2-8. TESTE DE OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

Todas as fritadeiras Henny Penny são totalmente inspeccionadas e testadas na fábrica, antes da sua expedição. No entanto, é sempre recomendável inspeccionar e testar novamente o equipa-mento, depois da sua instalação.

A execução incorrecta das operações de teste pode provocar a danificação do equipamento.

2-9. VERIFICAÇÃO DA BOMBA DO FILTRO

Operação 4

1. Abrir a porta frontal da fritadeira.
2. Desapertar a junção de ligação do filtro (item 28, figura 3-1).
3. Colocar o interruptor principal na posição PUMP (BOMBA). Abrir a válvula do filtro. Ouve-se o motor eléctrico a funcionar.

Operar a bomba apenas durante alguns segundos.

4. Colocar o polegar sobre o bocal da junção da bomba. Deve sentir-se uma força de sucção. Fechar a válvula do filtro. Desligar a bomba.

2-10. ROLAMENTOS DO MOTOR

Os rolamentos do motor são do tipo de lubrificação permanente e NÃO DEVEM SER LUBRIFICADOS.

O ciclo de testes operacionais da fritadeira está agora concluído. Em caso de falha nalguma operação, verificar novamente a ins-talação do componente ou da fritadeira. No caso de a anomalia persistir, consultar os outros capítulos deste manual ou contac-tar um Distribuidor Autorizado Henny Penny.

2-11. TESTE DE INSTALAÇÃO FINAL - TESTE DE FRITURA

O teste final para garantir a correcta instalação do equipamento envolve uma fritura de teste. Neste teste, o instalador tem a oportunidade de observar a operação real da fritadeira de pressão.

NOTA

Limpar a cuba de fritura, a rede do filtro e o tabuleiro de drenagem, antes de efectuar a operação de fritura e en-cher a cuba com óleo. A rede do filtro e o tabuleiro de drenagem devem ser lavados com água quente e sabão e completamente secos antes da sua instalação na fritadei-ra. Nesta altura, a fritadeira deverá também encontrar-se limpa. Consultar os parágrafos 3-15 e 3-16 no capítulo "Operação" deste manual.

Operação 5

1. Regular o termostato para 320 °F (160 °C).
   - A lâmpada avisadora do termostato apaga-se quando o óleo atinge a temperatura seleccionada.
2. Regular o temporizador principal para 8 (oito) minutos.
3. Cortar 1,2 a 2,2 kg de batatas com casca em palitos de 15 a 20 mm.
4. Colocar os palitos de batata num recipiente com água.
5. Secar os palitos e paná-los - o preparado para panados encontra-se normalmente disponível no estabelecimento.
6. Agitar bem o óleo para garantir o seu aquecimento regular em todas as zonas da cuba.
7. Colocar o cesto de fritura standard na cuba.

Operação 8

8. Deitar cuidadosamente os palitos panados no óleo quente.

2-11. TESTE DE INSTALAÇÃO FINAL - TESTE DE FRITURA (continuação)

Operação 9

Operação 10

ATENÇÃO

Proceder com cuidado, para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos de óleo.

NOTA

Não colocar os palitos no cesto de fritura, introduzindo depois este na cuba. Este procedimento provoca o "agar-ramento" dos palitos entre si.

9. Fechar a tampa e verificar se esta fica bem trancada.

10. Rodar o volante para a direita, até a tampa estar perfeitamente fechada (vedada). Os dois botões vermelhos deverão ficar alinhados à frente.

Para evitar o risco de queimaduras graves, a tampa deve ficar bem fechada e os botões vermelhos alinhadas para a frente.

11. Ligar o temporizador principal.

Neste altura, encontram-se concluídas as operações prévias para começar a fritura. Efectuar as operações seguintes.

2-12. VERIFICAÇÕES OPERACIONAIS

1. Verificar se o ponteiro do manómetro se encontra na "Operating Zone" (zona verde).
   - Se a pressão não aumentar, as causas poderão ser as que se indicam no capítulo 4 - "Diagnóstico de Anomalias".
2. Verificar se existem fugas na válvula de drenagem e na válvula do filtro.
3. No final do período de 8 (oito) minutos:
   - O besouro do temporizador toca.
   - A fritadeira despressuriza automaticamente.
4. Colocar o interruptor do temporizador na posição OFF.
   - O ponteiro vermelho retorna à posição previamente seleccionada - neste caso, 8 (oito) minutos.
5. Abrir a tampa, depois de todo o vapor ter sido expulso (observar a pressão indicada pelo manómetro).
6. Pendurar o cesto de fritura no bordo lateral da cuba, para o óleo escorrer.
7. Depois de o cesto ter escorrido durante 3 a 5 segundos, deitar as batatas num tabuleiro.
8. Colocar novamente o cesto no óleo.

Operação 6

Se todas as operações anteriores tiverem sido executadas sem problemas, a fritadeira encontra-se pronta para utilização.

ATENÇÃO

Todos os operadores, assim como o pessoal da manutenção e gerência, devem ler e compreender o Capítulo "Operação" deste manual, antes de a fritadeira ser colocada em funcionamento. O não respeito das instruções do manual pode provocar lesões corporais graves ou danos materiais.

CAPÍTULO 3. OPERAÇÃO

3-1. COMANDOS DE OPERAÇÃO C1000 - COMANDOS

Ver a Figura 3-1.

Fig. n.º	Item n.º	Descrição	Função
3-1	1	Visor digital	Indica a temperatura do óleo de fritura, o relógio temporizador no Ciclo de Fritura e as selecções do Modo de Programa; para visualizar a temperatura do óleo de fritura premir uma vez a tecla [P], ou duas vezes para visualizar a temperatura programada do óleo; se a temperatura do óleo for superior a 425 °F (218 °C), o visor indica a mensagem “E-5, FRYER TOO HOT” (FRITADEIRA DEMASIADO QUENTE)
3-1	2	READY	Este LED acende quando a temperatura do óleo de fritura se encontra a 5 graus da temperatura programada para o óleo, indicado ao operador que o óleo de fritura se encontra à temperatura correcta para a introdução do produto na cuba de fritura.
3-1	3		Os botões do relógio temporizador são utilizados para iniciar ou parar os Ciclos de Fritura.
3-1	4		Os botões de paragem são utilizados para iniciar um Modo de Paragem, para redução da temperatura do óleo de fritura durante os períodos de não utilização da fritadeira.
3-1	5	P	O botão de programação é utilizado para aceder aos Modos de Programa; no Modo de Programa, estes botões são também utilizados para avançar para o parâmetro seguinte.
3-1	6 & 7	▼ ▲	Para alteração do valor do parâmetro indicado no visor em Modo de Programa e para alterar a temperatura desejada para o óleo de fritura na cuba ou cesto esquerdo.
3-1	8 & 9	▼ ▲	Para ajustamento do valor do parâmetro indicado no visor em Modo de Programa e para alterar a temperatura desejada para o óleo de fritura na cuba ou cesto direita.

NOTA

Avançar para o Capítulo 3-4, Enchimento ou adição de óleo de fritura

1
HENNY PENNY®
2
READY
2
READY
3
3
P
PUSH TO
PROGRAM
4
4
COMPUTRON 1000
6
7
5
8
9

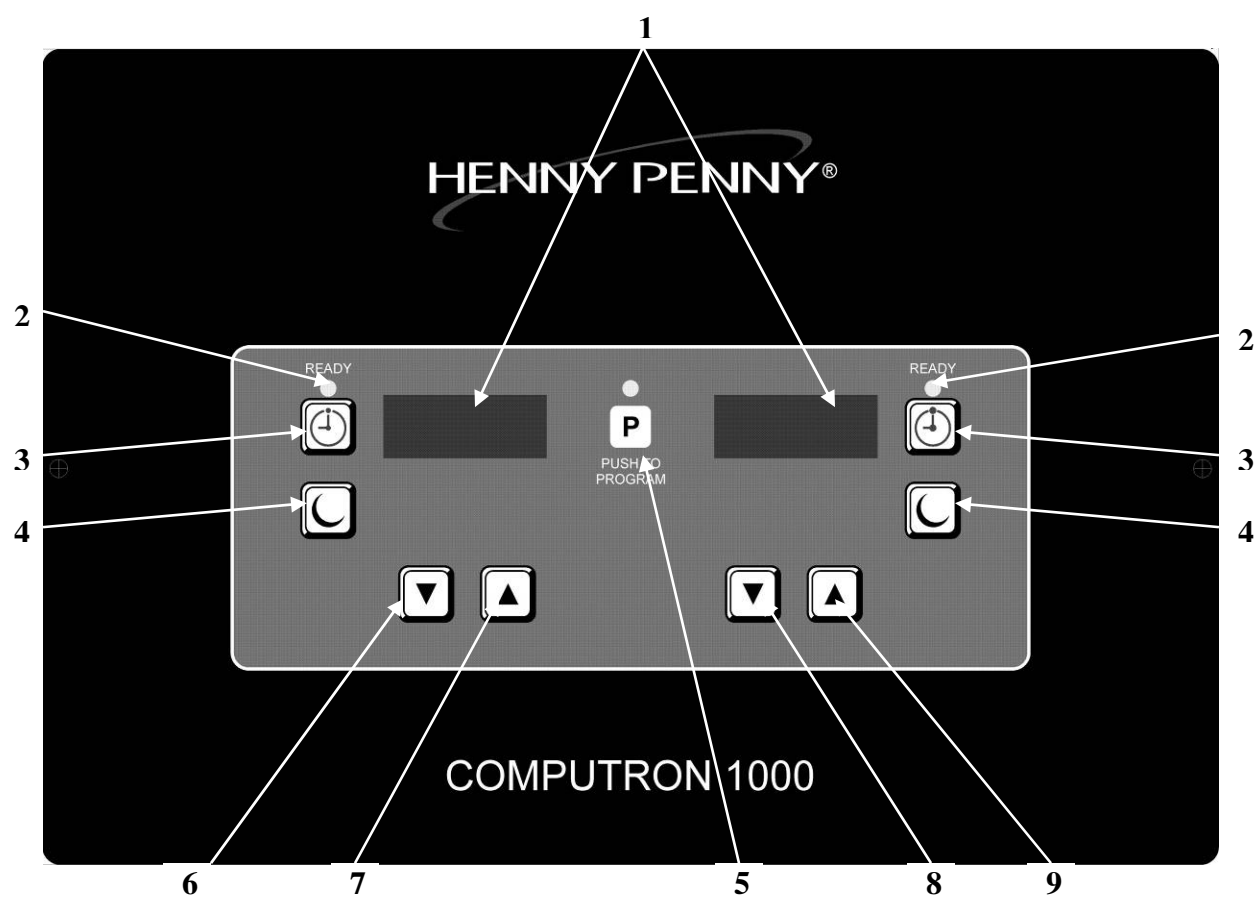



Figura 3-1

3-5. C1000 - OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS

Os comandos Computron 1000 encontram-se instalados nas fritadeiras com controlo electrónico de cuba bipartida e de cuba única. Apresenta-se a seguir uma breve descrição do procedimento de operação para fritadeiras com este tipo de comandos.

1. Verificar se a válvula de drenagem se encontra fechada.
2. Colocar o suporte do cesto no interior da cuba.
3. Verificar se o óleo na cuba se situa no nível recomendado.
4. O visor apresenta a indicação “OFF”, até o interruptor de alimentação ser colocado na posição ON. O visor indica agora o tempo de fritura e a fritadeira entra automaticamente no Ciclo de Fusão, até a temperatura atingir 230 °F (110 °C). O comando sai automaticamente do Ciclo de Fusão.

NOTA

A fritadeira aberta tipo OFG-320 está equipada com diversos dispositivos de segurança, que efectuam o corte da alimentação de gás quando são activados. Os procedimentos anteriores devem ser efectuados para reiniciar a fritadeira aberta, e, em caso de repetição da paragem, deverá ser contactado um técnico de manutenção qualificado.

Se desejado, o Ciclo de Fusão pode ser eliminado, premindo a tecla durante 3 segundos.

AVISO

O Ciclo de Fusão não deve ser eliminado, excepto se uma quantidade suficiente de óleo de fritura tiver sido fundida, de modo a cobrir completamente todos os tubos do queimador nas fritadeiras a gás ou as resistências nas fritadeiras eléctricas. Se o Ciclo de Fusão for ultrapassado antes de todos os tubos do queimador ou as resistências de aquecimento estarem cobertas, será produzida uma grande quantidade de fumo do óleo ou pode existir o risco de incêndio.

3-5. C1000 - OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS (continuação)

5. Após a saída do Ciclo de Fusão, o óleo de fritura é aquecido até a lâmpada acender e o visor apresentar a duração do ciclo de fritura.

   Agitar bem o óleo de fritura, de modo a que a temperatura seja uniforme em toda a cuba.

6. Antes de colocar o produto nos cestos, colocar estes no óleo quente, de modo a impedir que o produto adira aos cestos.

7. Após a estabilização da temperatura do óleo de fritura no valor programado, mergulhar o cesto com o produto no interior da cuba.

ATYENÇÃO

NÃO COLOCAR PRODUTO EM EXCESSO OU COM UM TEOR DE HUMIDADE EXTREMAMENTE ELEVADO NOS CESTOS DA FRITADEIRA. 12,5 libras (5,7 kg) é o peso máximo de produto que deve ser colocado em cada cuba de fritura (6,25 libras (2,8 kg) é a quantidade máxima de produto em cubas bipartidas). A não observação destas recomendações pode provocar o transbordo do óleo da cuba de fritura. Nestas condições, pode ocorrer queimaduras graves ou danos no equipamento.

9. Se o cesto direito tiver sido colocado no óleo, premir o botão direito .

   Se tiver sido o cesto esquerdo, premir o botão esquerdo

10. O relógio temporizador no lado apropriado (direito ou esquerdo) inicia a contagem decrescente.

NOTA

A operação do relógio temporizador do comando é totalmente independente em cada um dos lados. Qualquer cuba pode ser configurada, iniciada ou parada sem qualquer influência sobre a outra cuba.

11. No final do Ciclo de Fritura, o sistema emite um sinal acústico e o visor apresenta a indicação "DONE" (PRONTO) a piscar. Premir o botão e retirar o cesto do óleo.

3-6. C1000 INSTRUÇÕES DE PROGRAMAÇÃO

Programação do relógio temporizador

1. Com o tempo de fritura indicado no visor, premir a parte inferior do visor para mudar o tempo de fritura.

Programação da Temperatura Desejada do Óleo de Fritura

2. Premir P uma vez para visualizar a temperatura do óleo e premir novamente P para visualizar a temperatura desejada.

3. Com a temperatura desejada no visor, premir ▼ ▲ para alterar a temperatura desejada do óleo de fritura.

NOTA

Se o visor apresentar a indicação "LOCK" (BLOQUEADO) durante o accionamento de ▼ ▲, os comandos encontram-se bloqueados e devem ser desbloqueados, antes da alteração da duração do ciclo de fritura ou da temperatura desejada do óleo de fritura. Ver o capítulo de Programação Especial dos Comandos C1000.

3-7. C1000 PROGRAMAÇÃO ESPECIAL

A Programação Especial destina-se a configurar os parâmetros indicados a seguir:

- Indicação da temperatura em graus Fahrenheit ou Celsius
- Inicializar o sistema
- Bloqueio ou desbloqueio dos comandos
- Tipo de Fritadeira – Eléctrica; Gás com chama-piloto permanente;
  Gás com ignição electrónica; Gás, com Tiragem Induzida
- Tipo de cuba de fritura; bipartida ou única

1. Para entrar no Modo de Programação Especial, desligar o interruptor de alimentação (em um dos lados). Premir e manter premido o botão P e ligar novamente o interruptor de alimentação.

2. "SPEC" "PROG" seguido por, "DEG" "°F" ou "°C". Premir ▼ ▲ para mudar de "°F" para "°C" vice-versa.

3-7. C1000 PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (continuação)

3. Premir P e a indicação "INIT" é apresentada no visor.

   Premir e manter premido o botão direito; o visor apresenta a indicação "In-3", "In-2", "In-1", seguido da indicação "Init Sys" "DONE DONE". Os comandos são colocados na configuração de fábrica, o relógio temporizador são colocados em 0:00 e a temperatura é colocada em 190 °F ou 88 °C.

4. Premir P o visor apresenta a indicação "LOCK" ou "UNLOCK". Premir ▼ ▲ para mudar de "LOCK" para "UNLOCK" ou vice-versa.

5. Premir P e a indicação "FRYR" é apresentada no visor.

   Premir ▼ ▲ para alterar o tipo de fritadeira: "ELEC" para fritadeiras eléctricas; "GAS" para fritadeiras com chama-piloto permanente; SSI para fritadeiras com ignição electrónica ou IDG para fritadeiras com queimadores com tiragem induzida.

6. Premir P e a indicação "VAT" é apresentada no visor.

   Premir ▼ ▲ para alterar o tipo de cuba de "SPLIT" (BIPARTIDA) para "FULL" (ÚNICA) ou vice-versa.

7. Premir e manter premido P para sair do Modo de Programação Especial, sempre que for desejado.

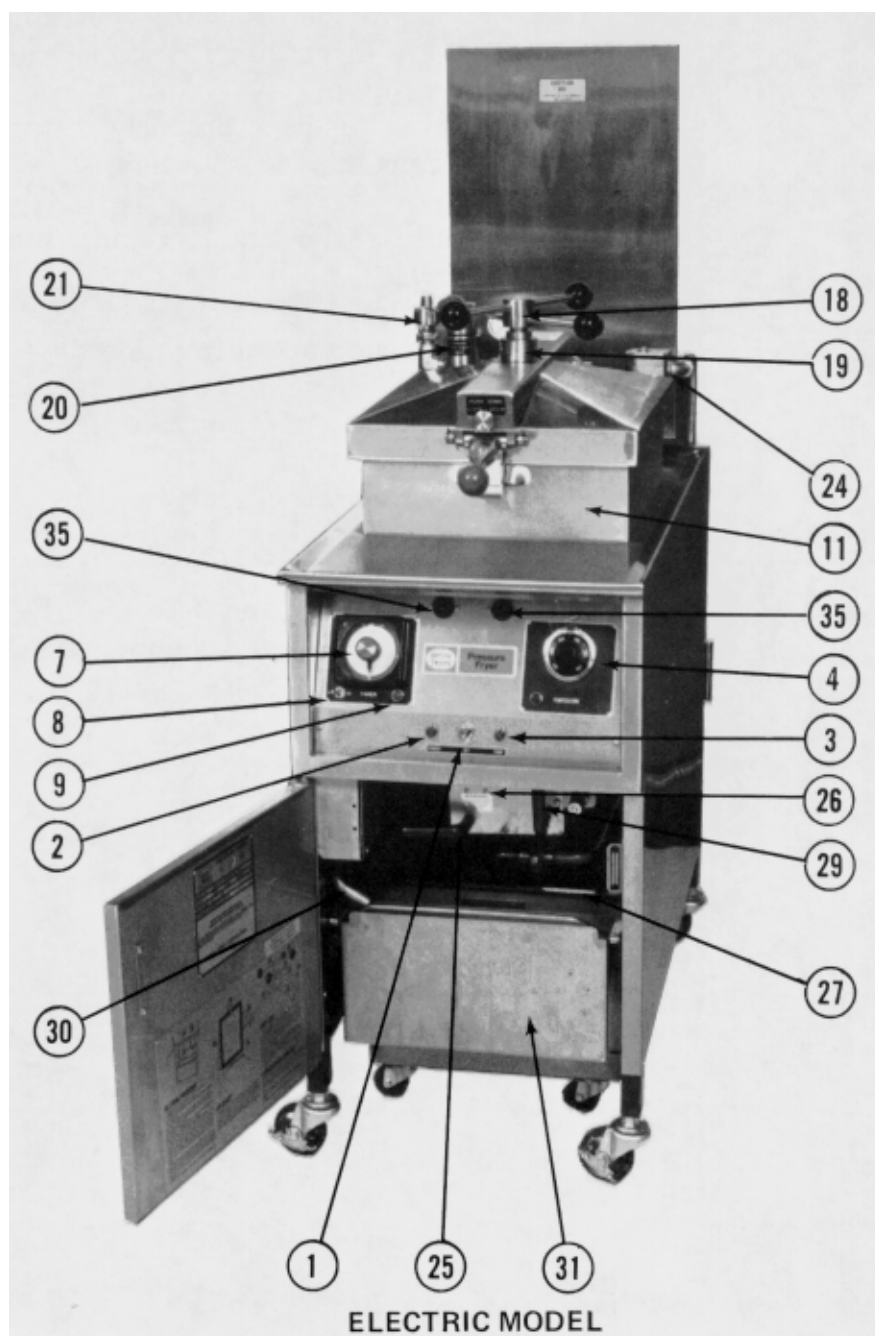
3-8. INTRODUÇÃO

Este capítulo descreve o procedimento de operação diária da sua fritadeira de pressão. Antes de utilizar a fritadeira, ler o capítulo 1 e este capítulo. Consultar também o capítulo 2, com vista a verificar se a fritadeira foi devidamente instalada e testada.

Este capítulo é composto por:

- Figura de todos os comandos de operação e explicação do seu modo de funcionamento
- Procedimentos de operação detalhados.
- Procedimentos de manutenção diária.
- Receitas para preparação de alimentos diversos.

3-9. COMANDOS DE OPERAÇÃO

Na figura 3-1 podem ser identificados todos os comandos e dispositivos de controlo e todos os componentes principais da fritadeira de pressão.

MODELO ELÉCTRICO

Nota: Os componentes 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 e 37 podem ser vistos na página 3-4.

Figura 3-1. Comandos de Operação (Folha 1)

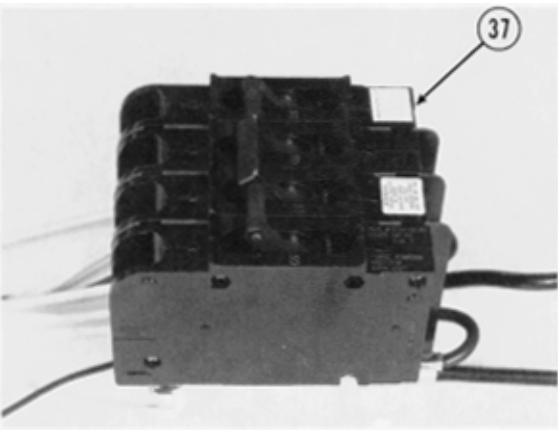
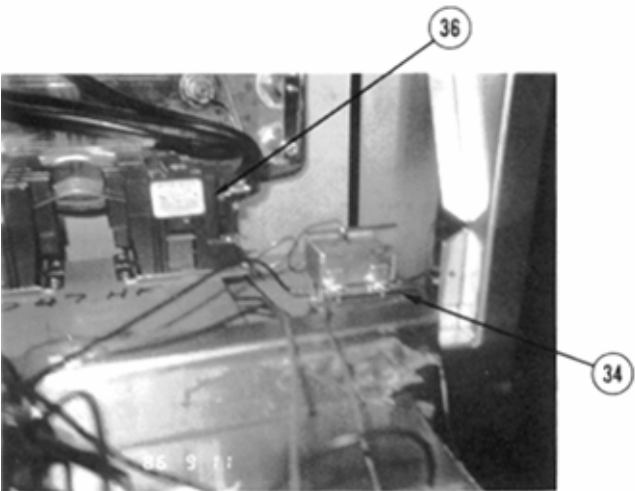
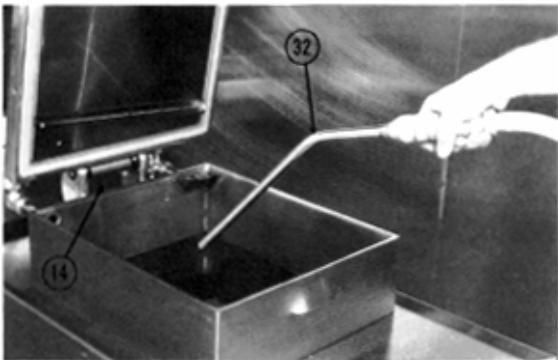
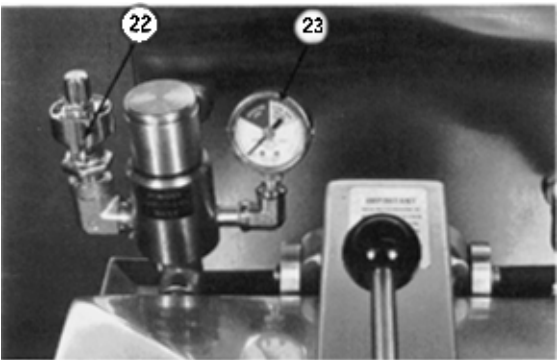
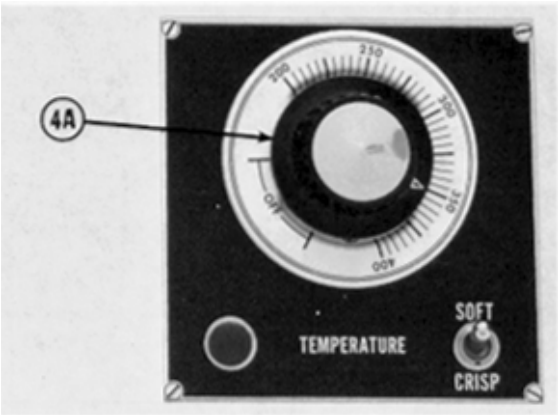



Figura 3-1. Comandos de Operação (Folha 2)

Item	Descrição	Função
1	Interruptor principal (POWER/OFF/PUMP)	O interruptor/bomba é do tipo comutador de 3 posições com posição OFF (0) ao centro. Colocar o interruptor na posição "POWER" (esquerda) para operar a fritadeira. Colocar o interruptor na posição "PUMP" (direita) para operar a bomba do fil-tro. Devem ser estabelecidas determinadas condições, antes de operar a bomba do filtro. Mais à frente neste capítulo, serão discutidos estes modos de operação.
2	Lâmpada POWER (Ligada)	Lâmpada vermelha, indicando que o interruptor principal se en-contra na posição POWER. O acendimento da lâmpada indica que a fritadeira se encontra pronta para utilização ou a ser utili-zada.
3	Lâmpada PUMP (Bomba)	Lâmpada vermelha que acende quando o interruptor principal está na posição PUMP e indica que a bomba se encontra em funcionamento.
4	Termostato normal (TEMPERATURA)	Dispositivo electromecânico destinado a regular a temperatura do óleo. Rodar o botão para a temperatura de fritura desejada.
4A	Termostato de 2 etapas (TEMPERATURA)	Termostato opcional fornecido em vez do termostato normal. O interruptor SOFT/CRISP (Macio/Estaladiço) permite seleccio-nar os dois modos de fritura. No modo CRISP, a fritadeira funciona no modo normal. No modo SOFT, o termostato de duas etapas frita o produto durante alguns minutos à temperatura inicial previamente selec-cionada e reduz automaticamente a temperatura durante o resto do período de fritura

Figura 3-1. Comandos de Operação (Folha 3)

Item	Descrição	Função
5	Interruptor SOFT/CRISP	O interruptor SOFT/CRISP (opcional) é utilizado com o termostato de duas etapas (item 4A) para seleccionar o modo de operação.
6	Lâmpada TEMPERATURA	Esta lâmpada acende quando a temperatura do óleo é inferior à definida pelo termostato. A lâmpada apaga-se quando o óleo atinge a temperatura de funcionamento seleccionada.
7	TEMPORIZADOR	Dispositivo electromecânico que controla a duração do ciclo de fritura. O temporizador controla a electroválvula (item 24) e ac-tiva o besouro quando o ciclo de fritura está concluído. Rodar o botão para colocar o ponteiro preto na duração de fritura deseja-da. O ponteiro vermelho retorna à posição do ponteiro preto quando o interruptor ON/OFF é desligado (OFF).
8	Interruptor TEMPORIZADOR / ON / OFF	Colocar o interruptor na posição ON para ligar o temporizador. Mover o interruptor para a posição OFF para desligar o besou-ro, no final do ciclo de fritura e reactivar o temporizador para a regulação original. **NOTA** O interruptor ON/OFF do temporizador activa também a electroválvula. Quando o interruptor é ligado (ON), a electroválvula fica energizada e a válvula fecha. Quando o ciclo de fritura está concluído (o temporizador chega a zero), a válvula fica desenergizada automaticamente. Nestas condi-ções, a válvula abre e deixa sair o vapor do interior da cuba de fritura.
9	Lâmpada TEMPORIZADOR	Lâmpada vermelha que acende quando o temporizador se encontra ligado.

Figura 3-1 Comandos de Operação (Folha 4)

Item	Descrição	Função
10	Temporizador de alta temperatura (no interior do painel de comando)	Apenas as fritadeiras com termostato de duas etapas ou de tem-peratura variável estão equipadas com temporizador de alta tem-peratura. Este dispositivo controla o tempo que o termostato funciona em temperatura alta. Mais pormenores deste processo nos parágrafos 3-10 e 3-11.
11	Cuba de fritura	Recipiente que contém o óleo de fritura.
12	Cesto de fritura	Cesto de malha de aço inoxidável destinado a conter e a manu-sear o produto durante e após da fritura.
13	Pega do cesto de fritura	Pega amovível que serve para baixar e levantar o cesto de fritu-ra.
14	Mola da tampa	Mola destinada a auxiliar a subida da tampa e mantê-la na posi-ção de abertura.
15	Calha de drenagem de condensados	Calha destinada a conduzir a humidade condensada para a tuba-gem de drenagem. Estes condensados formam-se na parte inte-rior da tampa, quando esta é aberta. A calha evita que as gotas de condensado caiam no óleo de fritura.
16	Junta da tampa	Vedação destinada a selar o interior da cuba de fritura.
17	Trinco da tampa	Trinco provido de mola destinado a garantir o fecho adequado da tampa e a manter esta fechada. Este trinco, juntamente com o volante e a junta da tampa asseguram a vedação hermética da cuba de fritura.
18	Volante	O volante deve ser apertado, depois de a tampa ter sido fecha-da. O eixo do volante aplica pressão sobre a face superior da tampa e, através da junta, ao bordo da cuba de fritura. Quando a pressão interior atinge 1 libra/pol.^{2} (cerca de 7 kPa), o forro da tampa empurra a cavilha de trancagem para o interior do co-lar de bloqueio. Com a cavilha de trancagem engatada, o vo-lante não pode ser manobrado, enquanto a cuba estiver pressu-rizada.

Figura 3-1 Comandos de Operação (Folha 5)

Item	Descrição	Função
19	Batente da tampa	Colar roscado ajustável, que permite regular a força de contacto entre a junta e o bordo da cuba. O controlo do aperto é efectua-do através do número de voltas (para a direita) de manobra do volante.
20	Válvula de manutenção de pressão	Válvula provida com contrapeso destinada a manter no interior da cuba uma pressão constante. Qualquer excesso de pressão é libertado através da tubagem de exaustão.
21	Válvula de segurança	A válvula de segurança é uma válvula de alívio de pressão con-trolada por mola, com aprovação A.S.M.E., regulada para abrir a 14,5 libras/pol.^{2} (100 kPa). Em caso de obstrução da válvula de manutenção de pressão, esta válvula permite a descarga do excesso de pressão, mantendo a cuba a uma pressão de 14,5 libras/pol.^{2} (100 kPa). Se tal acontecer, desligar o interruptor / bomba (posição OFF/0), para libertar toda a pressão da cuba de fritura. **ATENÇÃO** NÃO USAR a fritadeira. A fritadeira deverá ser reparada imediatamente, com vista a evitar queimaduras graves e outras lesões corporais.
22	Alavanca da válvula de segurança	NÃO OPERAR ESTA ALAVANCA **PERIGO** Risco de queimaduras graves.
23	Manómetro	Instrumento que indica a pressão no interior da cuba de fritura.
24	Electroválvula	Dispositivo electromecânico que provoca a manutenção da pressão no interior da cuba de fritura. A electroválvula é fe-chada no início do ciclo de fritura e abre automaticamente no final do ciclo. Se esta válvula ficar suja ou se a sede de Teflon apresentar "mordidas", a pressão na cuba não aumenta. Nestas condições, a válvula deve ser reparada conforme indicado no capítulo de "Manutenção".

Figura 3-1 Comandos de Operação (Folha 6)

Item	Descrição	Função
25	Válvula de drenagem (a figura mostra apenas o manípulo)	Válvula de macho esférico de duas vias. A válvula deve estar normalmente fechada. Rodar o manípulo para a direita, para drenar o óleo da cuba para o tabuleiro de drenagem do filtro. **PERIGO** Não abrir a válvula de drenagem com a cuba pressurizada, com vista a evitar a saída de óleo quente pela válvula e o risco de queimaduras graves.
26	Interruptor de encrava-mento do dreno (oculto por trás do suporte)	Microinterruptor destinado a proteger a cuba de fritura, no caso de o operador abrir inadvertidamente a válvula de drenagem do óleo da cuba com o interruptor principal na posição POWER. O interruptor desliga automaticamente a bateria de aquecimento quando a válvula de drenagem é aberta.
27	Tabuleiro de drenagem do filtro	Tabuleiro amovível que aloja o filtro e recolhe o óleo quando este é drenado da cuba de fritura. O tabuleiro é utilizado para remover e despejar o óleo, quando este necessita de ser substi-tuído. **PERIGO** Este tabuleiro contém óleo quente. Manusear o tabuleiro com extremo cuidado, para evitar queimaduras graves.
28	Junção do filtro	Acessório que efectua a ligação entre o filtro e a bomba do fil-tro. A junção permite a abertura rápida da tubagem e a des-montagem rápida do filtro e do tabuleiro de drenagem.
29	Válvula do filtro (a figura mostra apenas o manípulo)	Válvula de macho esférico, que funciona em conjunto com o sistema de filtragem de óleo. Quando o manípulo se encontra na posição "aberto" e o interruptor principal na posição PUMP (Bomba), esta válvula permite a passagem do óleo do tabuleiro de drenagem para a cuba de fritura.

Figura 3-1. Comandos de Operação (Folha 7)

Item	Descrição	Função
30	Tubagem de drenagem de condensados	Tubo enformado de aço inoxidável. Esta tubagem destina-se a escoar os condensados formados no revestimento da tampa da cuba e na conduta de exaustão de vapor para o tabuleiro de drenagem de condensados.
31	Tabuleiro de drenagem de condensados	Recipiente para recolha dos condensados formados no revestimento da tampa da cuba e na conduta de exaustão de vapor. Este tabuleiro deve ser despejado regularmente.
32	Mangueira de lavagem (opcional)	Mangueira utilizada para remover as partículas de produto da cuba de fritura e despejá-las no tabuleiro do filtro. Esta mangueira é de operação manual e está ligada através de uma união rápida. **PERIGO** Operar a mangueira de lavagem com extremo cuidado. Con-sultar as operações de filtragem do óleo do parágrafo 3-13, com vista a evitar queimaduras graves.
33	Válvula reguladora do gás (apenas em fritadeiras alimentadas a gás)	Válvula destinada a controlar o caudal de gás que alimenta os queimadores. Os queimadores devem ser acesos manualmente através de chama piloto.
34	Comando da alta temperatura	Interruptor de controlo de rearme manual que mede a tempera-tura do óleo de fritura. Se a temperatura do óleo for superior ao valor limite de segurança, o interruptor liga e desliga a alimenta-ção do calor para a cuba. Quando a temperatura do óleo desce abaixo do limite de segurança, este interruptor deve ser reactivado manualmente.
35	Contactores (apenas em modelos eléctricos)	Relés de comando que fornecem a corrente eléctrico às resis-tências da bateria de aquecimento. Uma das bobinas do relé está em série com o comando da alta temperatura e a outra bobina está em série com o termostato.

Figura 3-1 Comandos de Operação (Folha 8)

3-10. PROCEDIMENTOS DE OPERAÇÃO

1. O primeiro requisito para a utilização correcta da Fritadeira de Pressão Henny Penny é aprender a usar os comandos e dispositivos de controlo descritos na Figura 1.

2. O segundo requisito é determinar os pontos de funciona-mento de tempo e temperatura. O parágrafos 3-8 e 3-9 indicam os valores de tempo e de temperatura recomen-dados para a preparação de diversos produtos alimenta-res. Todos os tempos e temperaturas são aproximados e podem variar conforme o tamanho e a quantidade do pro-duto cozinhado de cada vez.

3-12. PREPARAÇÃO DOS PRODUTOS

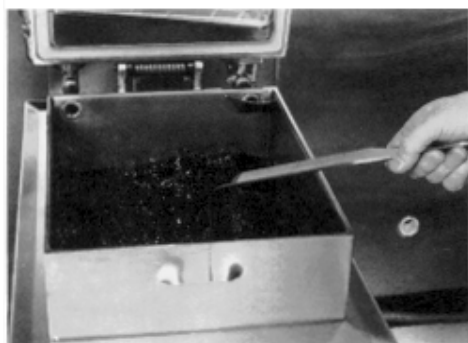
1. O terceiro requisito é a utilização de produtos alimentares da mais alta qualidade possível, cortados com as dimensões adequadas e isentos de gordura em excesso. Sempre que possível, utilizar produtos frescos.

2. O quarto requisito é utilizar uma preparação para panados que dê ao produto final uma crosta alourada e saborosa.

3-13. PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE (PRÉ-AQUECIMENTO)

Os procedimentos seguintes destinam-se a efectuar o arranque inicial da fritadeira, ou sempre que esta seja colocada em funcionamento, a partir do estado de frio ou de paragem:

1. Verificar se todos os comandos se encontram desligados (OFF).
2. Verificar se as válvulas de drenagem e do filtro se encontram FECHADAS (CLOSED).
3. Retirar o cesto da cuba de fritura. Deixar a tampa da cuba aberta.
4. Atestar a cuba com óleo até à marca de nível adequada. Consultar o parágrafo 3-6.

VÁLVULAS FECHADAS
(FRITADEIRA ELÉCTRICA)

5. Ligar a alimentação da fritadeira.
6. Em modelos alimentados a gás, acender a chama-piloto. Consultar o parágrafo "Instalação".
7. Colocar o interruptor principal na posição POWER.
8. Regular o termostato para 325 °F (163 °C). A lâmpada avisadora de temperatura acende.
9. Quando o óleo atinge a temperatura de 325 °F (163 °C), a lâmpada de temperatura apaga-se.
10. Agitar bem o óleo para regularizar a temperatura em toda a cuba de fritura. O óleo no fundo da cuba deve também ser agitado e estar bem aquecido.
11. Depois de a temperatura do óleo ter estabilizado durante um mínimo de 30 minutos, verificar a temperatura do óleo com um termómetro de imersão de boa qualidade (referência Henny Penny nº 12106). Se a temperatura se afastar mais de 5 °F (2 °C) do valor pré-definido, consultar o capítulo "Manutenção".
12. Se o óleo não tiver sido filtrado no final do dia anterior, filtrar o óleo nesta altura, depois de ter atingido a tempe-ratura de fritura e antes da utilização da fritadeira. Con-sultar o parágrafo 3-13.

Se a temperatura do óleo exceder 420 °F (215 °C), desli-gar imediatamente o seccionador do circuito de alimen-tação e proceder à reparação da fritadeira. Se a tempera-tura do óleo ultrapassar o seu ponto de inflamação, o óleo incendeia-se, com os respectivos riscos de queima-duras graves e/ou danos materiais.

13. Mergulhar o cesto de fritura vazio no óleo da cuba. O produto a cozinhar deve ser colocado mais tarde.
14. Regular o termostato para a temperatura de fritura dese-jada.
15. Regular o temporizador para o tempo de fritura desejado. A partir deste momento, pode iniciar-se a fritura.

3-13. PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE (PRÉ-AQUECIMENTO) (continuação)

NOTA

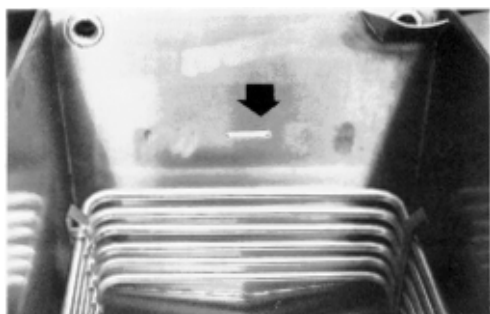
Não deixar a fritadeira permanecer durante um longo pe-ríodo de tempo a uma temperatura elevada (325 °F / 163 °C, ou superior), porque, nestas condições, o óleo altera-se muito mais rapidamente. Se a fritadeira tiver estado inactiva durante algum tempo, regular a temperatura para 275 °F (135 °C), ou menos.

3-14. ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE ÓLEO

1. Recomenda-se a utilização de um óleo de fritura de alta qualidade. Alguns óleos de qualidade inferior apresentam um teor de humidade elevado, provocando a formação de espuma e o transvasamento do óleo da cuba durante a fritura.

2. Se for utilizado um óleo de fritura sólido, este deve ser fundido antes da sua introdução na cuba de fritura. A fu-são de óleo sólido novo na cuba de fritura pode provocar a queima do óleo.

ATENÇÃO

Usar luvas de protecção durante o manuseamento do óleo quente. O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Adicionar óleo novo ao óleo da cuba com todo o cuidado, para evitar o transvasamento do óleo e salpicos, donde podem resultar queimaduras graves.

3. A fritadeira eléctrica deve ser atestada com 22 kg de óleo líquido. O modelo a gás deve ser atestado com 19,5 kg de óleo. Ambos os modelos têm uma marca indicadora de nível gravada na parede posterior da cuba, que indica o nível correcto do óleo aquecido.

4. O nível do óleo frio deve situar-se 15 mm abaixo da mar-ca de nível inferior. O óleo dilata quando aquecido.

Operação 4

3-15. CUIDADOS COM O ÓLEO

1. Para proteger o óleo, quando a fritadeira não for utilizada imediatamente, regular o termostato para uma temperatu-ra inferior a 275 °F (135 °C).
2. A fritura de produtos panados exige a filtragem frequente do óleo, para o manter limpo. O óleo deve ser filtrado após cada 3 a 6 ciclos de fritura. Para obtenção de produ-tos da melhor qualidade, NÃO EXCEDER 6 CICLOS DE FRITURA SEM FILTRAR O ÓLEO. Consultar no parágrafo 3-13 os procedimentos de filtragem recomen-dados.
3. Manter o óleo no nível correcto para a fritura, atestando até ao nível recomendado sempre que necessário.
4. Provar diariamente o óleo (enquanto frio) e verificar se apresenta sinais de mau gosto. Substituir o óleo que apresente mau gosto ou que produza espuma ou sinais de fervura. MANTER A CUBA DE FRITURA LIMPA.

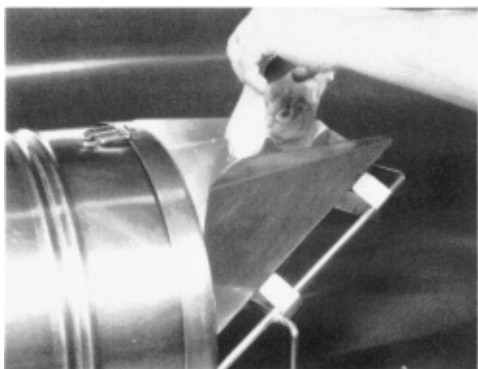
3-16. FRITURA NUMA SÓ ETAPA

A fritura numa só etapa é o método por nós recomendado para FRITAR produtos alimentares panados com Preparados PHT Fryer Breading Mix na Fritadeira de Pressão Henny Penny. Na tabela seguinte indicam-se os tempos e temperaturas recomendados para frituras numa só etapa:

Produto (tamanho da peça)	Temperatura	Tempo
Frango (1 kg, cortado em 8 ou 9 pedaços)	157°C (315°F)	10-11 min.
Peixe (115 g)	157°C (315°F)	3 1/2 min.
Camarão	157°C (315°F)	2 min.
Truta (280 a 450 g)	157°C (315°F)	5 min.
Costeletas de porco (115 a 140 g; 15 a 20 mm de espessura)	157°C (315°F)	5 min.
Entrecosto (peça com 1 kg)	135°C (275°F)	14 min.
Vaca aos quartos (170 a 280 g; 6 a 25 mm de espessura)	157°C (315°F)	5 min.
Costeleta de vitela (115 g)	157°C (315°F)	4 min.
Batatas aos palitos (4,5 kg)	157°C (315°F)	8 min.

NOTA

Os tempos e temperaturas reco-mendados referem-se a uma carga de 10 libras (4,5 kg) de produto.

3-16. FRITURA NUMA SÓ ETAPA (continuação)

Operação 1

1. Retirar as peças de frango (4 ou 5 frangos cortados em pedaços) do frigorífico e colocá-los num lava-louças. La-var as peças de frango e aproveitar para partir a articula-ção entre a coxa e a perna.

Operação 2

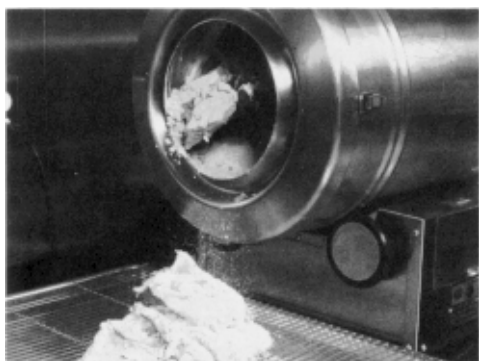
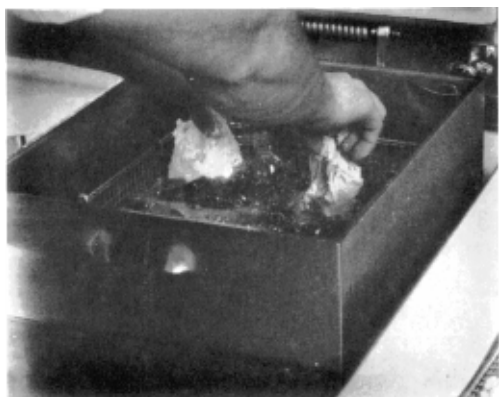
2. Retirar o excesso de gordura da coxa.

3. Retirar as peças de frango da água e deixar escorrer ligei-ramente, mas tendo o cuidado de as deixar húmidas.

Operação 4

4. Se for usada uma máquina de panar, encher o tambor de panagem com cerca de 8 a 10 libras (3,6 a 4,5 kg) de preparado PHT Fryer Mix. Colocar as peças de frango (ainda húmidas) no alimentador da máquina de panar.

5. Recolher as peças já panadas num tabuleiro, à medida que saem da máquina de panar.

3-16. FRITURA NUMA SÓ ETAPA (continuação)

Operação 5

Operação 6

Operação 14

6. Se a panagem for efectuada manualmente, as peças de frango devem ser colocadas no preparado de panagem seco e viradas à mão, de modo a que todas as peças fiquem completamente envolvidas.

7. Sacudir o excesso do preparado de panado e colocar as peças já preparadas num tabuleiro e colocar no frigorífico durante algum tempo. Cobrir com um pano húmido as peças panadas, com vista a reter a humidade. Os produ-tos panados devem repousar durante, pelo menos, 30 minutos antes da fritura, para poderem absorver os tem-peros da massa de panagem e esta aderir perfeitamente ao produto.

8. Preparar a fritadeira conforme indicado no parágrafo 3-5.

9. Agitar o óleo durante o aquecimento.

10. Colocar o cesto de fritura vazio no óleo.

11. Definir a duração e a temperatura de fritura para o tipo de produto a ser preparado.

12. Regular o termostato para a temperatura desejada.

13. Regular o TEMPORIZADOR, mas não o ligar nesta altura.

NOTA

Antes de colocar o produto no cesto, verificar se o óleo se encontra à temperatura de fritura recomendada para o tipo de produto. Verificar também se a lâmpada da tem-peratura se encontra APAGADA.

14. Colocar o produto no cesto submerso no óleo, tendo o cuidado de colocar primeiro as peças maiores (coxas e pernas). Deste modo, as peças maiores e mais difíceis de fritar têm mais alguns segundos de permanência no óleo. Deixar a tampa da fritadeira aberta.

3-16. FRITURA NUMA SÓ ETAPA (continuação)

15. Levantar ligeiramente o cesto para fora do óleo e sacudi-lo, para as peças não ficarem agarradas. Colocar nova-mente o cesto no óleo. Esta operação impede que o pro-duto acabado apresente manchas brancas.

Operação 16

16. Retirar a pega do cesto e fechar rapidamente a tampa. Trancar a tampa com o trinco.

Operação 17

17. Rodar o volante para a direita, para fechar e vedar bem a tampa. Alinhar o botão vermelho do volante com o botão vermelho do trinco.

Fechar bem a tampa e alinhar os botões vermelhos con-forme indicado, com vista a evitar o risco de queimadu-ras graves.

18. Colocar o interruptor ON/OFF do TEMPORIZADOR na posição ON.

19. Em poucos minutos, o ponteiro do manómetro deve des-locar-se para a ZONA DE OPERAÇÃO. Se tal não acon-tecer, verificar novamente as operações anteriormente efectuadas e, depois, consultar o capítulo de diagnóstico de anomalias.

20. No final do ciclo de fritura (quando o TEMPORIZADOR atinge o zero), a fritadeira despressuriza automaticamen-te, o besouro do TEMPORIZADOR toca e a lâmpada do TEMPORIZADOR apaga-se. Desligar o interruptor do TEMPORIZADOR (OFF). O TEMPORIZADOR retorna automaticamente ao valor previamente seleccionado.

3-16. FRITURA NUMA SÓ ETAPA (continuação)

Operação 23

Verificar o valor indicado pelo manómetro. Não rodar o volante ou abrir a tampa até que a pressão indicada seja igual a zero. A abertura da tampa com a fritadeira pressu-rizada provoca a saída de óleo quente e de vapor, provo-cando queimaduras sérias ao operador.

21. Depois de a pressão ter descido para zero, rodar o volan-te para a esquerda cerca de 1 volta.

Não rodar o volante com demasiada velocidade ao abrir a tampa, para não danificar a porca de rosca trapezoidal na travessa.

22. Levantar imediatamente a tampa, para deixar drenar a maior parte dos condensados da tampa para a calha de drenagem e evitar a sua queda no óleo.

Não deixar a tampa bater contra o batente para não dani-ficar a dobradiça.

23. Colocar a pega no cesto. Levantar o cesto e pendurá-lo no bordo lateral da cuba para escorrer. Deixar o produto escorrer durante cerca de 15 segundos antes de o deitar num tabuleiro.

24. Colocar imediatamente o produto na estufa.

25. Antes da fritura do lote de produto seguinte, deixar o óleo aquecer novamente (esperar até a lâmpada de TEM-PERATURA se apagar).

3-17. FRITURA EM DUAS ETAPAS (UTILIZANDO UMA FRITADEIRA STANDARD)

A Fritadeira de Pressão Henny Penny constitui um equipamento muito versátil, não só porque frita sob pressão diversos produtos, como, em muitos casos, pode também efectuar diversos tipos de operações de fritura. Para preparar frango frito com uma crosta estaladiça e mais macia e uma carne suculenta e tenra no interior, recomendamos que a fritura seja efectuada em duas etapas. Este processo de fritura permite obter um frango mais tenro e que pode ser mantido na estufa de aquecimento durante mais tempo, em comparação com o método de fritura numa só etapa, o qual permite obter um produto mais estaladiço e menos gorduroso, mais indicado para ser servido imediatamente após a confecção. Na tabela seguinte indicam-se os tempos e temperaturas de fritura recomendados para frituras em duas etapas:

Produto (tamanho por peça)	Temperatura inicial	Tempo de fritura	Temperatura após 1 min.
Frango (4 ou 5 frangos de 1 kg cada)	(375°F) 190°C	12 min.	(275°F) 135°C
Frango (2 frangos de 1 kg cada)	(340°F) 171°C	12 min.	(275°F) 135°C
Costeletas de porco (110 a 140 g; 15 mm de espessura)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C
Entrecosto (peça com 1 kg)	(325°F) 162°C	12 min.	(275°F) 135°C
Vaca aos quartos (170 a 230 g; 15 a 25 mm de espessura)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C

NOTA

Os tempos e temperaturas recomendados referem-se a uma carga de 10 libras (4,5 kg) de produto.

NOTA

Para obter uma crosta mais macia ou frango frito "Southern Style" com o método de fritura em Duas Etapas, recomenda-se a utilização de uma mistura especial de farinha de trigo com sal, pimenta e outras especiarias.

3-17. FRITURA EM DUAS ETAPAS (UTILIZANDO UMA FRITADEIRA STANDARD) (continuação)

Operação 1

1. Retirar as peças de frango (4 ou 5 frangos cortados em pedaços) do frigorífico e colocá-los num lava-louças. Lavar as peças de frango e aproveitar para partir a articulação entre a coxa e a perna.

Operação 2

2. Retirar o excesso de gordura da coxa.

3. Retirar as peças de frango da água e deixar escorrer ligeiramente, mas tendo o cuidado de as deixar húmidas (se forem usados ovos para panar o frango, passar os pedaços no ovo antes de os envolver na farinha).

4. Deitar os pedaços de frango na mistura de farinha temperada e virá-los à mão, de modo a que todos os pedaços fiquem bem envolvidos. Retirar os pedaços de frango da farinha, sem sacudir o excesso de farinha. Colocar os pedaços num tabuleiro. O frango deve ser frito imediatamente após a panagem.

3-17. FRITURA EM DUAS ETAPAS (UTILIZANDO UMA FRITADEIRA STANDARD) (continuação)

Operação 4

5. Preparar a fritadeira conforme as indicações do parágrafo 3-5.
6. Agitar o óleo durante o aquecimento.
7. Colocar o cesto de fritura vazio no óleo
8. Regular o termostato para 375 °F (190 °C) para fritar uma carga de 4 ou 5 frangos. Para uma carga de 2 frangos, regular o termostato para 340 °F (175 °C).
9. Regular o TEMPORIZADOR para 12 minutos, mas não o ligar nesta altura.

NOTA

Antes de colocar o produto no cesto, verificar se o óleo se encontra à temperatura de fritura recomendada para o tipo de produto. Verificar também se a lâmpada da TEMPERATURA se encontra apagada.

Operação 10

10. Colocar o produto no cesto submerso no óleo, tendo o cuidado de colocar primeiro as peças maiores (coxas e pernas). Deste modo, as peças maiores e mais difíceis de fritar têm mais alguns segundos de permanência no óleo. Deixar a tampa da fritadeira aberta.
11. Levantar ligeiramente o cesto para fora do óleo e sacudi-lo, para as peças não ficarem agarradas. Colocar novamente o cesto no óleo. Esta operação impede que o produto acabado apresente manchas brancas.
12. Retirar a pega do cesto e fechar rapidamente a tampa. Trancar a tampa com o trinco.

3-17. FRITURA EM DUAS ETAPAS (UTILIZANDO UMA FRITADEIRA STANDARD) (continuação)

Operação 12

Operação 13

13. Rodar o volante para a direita, para fechar e vedar bem a tampa. Alinhar o botão vermelho do volante com o botão vermelho do trinco.

Fechar bem a tampa e alinhar os botões vermelhos conforme indicado, com vista a evitar o risco de queimaduras graves.

14. Colocar o interruptor ON/OFF do TEMPORIZADOR na posição ON.

15. Quando a pressão na cuba atingir a ZONA DE OPERAÇÃO (em cerca de 1 minuto), colocar manualmente o TERMOSTATO novamente em 275 °F (135 °C) e deixá-lo nessa posição durante o restante tempo do ciclo de fritura.

16. No final do ciclo de fritura (quando o TEMPORIZADOR atinge o zero), a fritadeira despressuriza automaticamente, o besouro do TEMPORIZADOR toca e a lâmpada do TEMPORIZADOR apaga-se. Desligar o interruptor do TEMPORIZADOR (OFF). O TEMPORIZADOR retorna automaticamente ao valor previamente seleccionado.

3-17. FRITURA EM DUAS ETAPAS (UTILIZANDO UMA FRITADEIRA STANDARD) (continuação)

Verificar o valor indicado pelo manómetro. Não rodar o volante ou abrir a tampa até que a pressão indicada seja igual a zero. A abertura da tampa com a fritadeira pressurizada provoca a saída de óleo quente e de vapor, provocando queimaduras sérias ao operador.

17. Depois de a pressão ter descido para zero, rodar o volante para a esquerda cerca de 1 volta.

Não rodar o volante com demasiada velocidade ao abrir a tampa, para não danificar a porca de rosca trapezoidal na travessa.

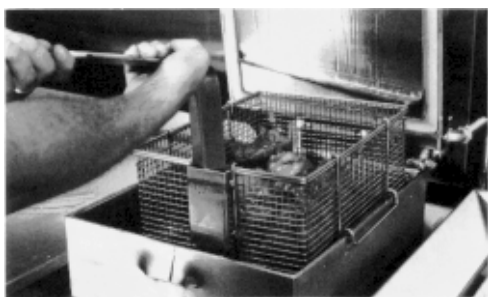
18. Levantar imediatamente a tampa, para deixar drenar a maior parte da condensação da tampa para a calha de drenagem e evitar a sua queda no óleo.

Não deixar a tampa bater contra o batente para não danificar a dobradiça.

19. Colocar a pega no cesto. Levantar o cesto e pendurá-lo no bordo lateral da cuba para escorrer. Deixar o produto escorrer durante cerca de 15 segundos antes de o deitar num tabuleiro.

Operação 19

20. Colocar imediatamente o produto na estufa.

21. Antes da fritura do lote de produto seguinte, deixar o óleo aquecer novamente (esperar até a lâmpada de TEMPERATURA se apagar).

3-18. FRITURA EM DUAS ETAPAS COM TERMOSTATO DE DUAS ETAPAS (OPCIONAL)

Operação 1

Se a fritadeira estiver equipada com um termostato de 2 etapas, os comandos incluem também um interruptor SOFT/CRISP e um temporizador de alta temperatura. Estes dispositivos opcionais permitem efectuar a fritura em duas etapas. Este processo de fritura é o método "SOFT", sendo executado conforme indicado a seguir:

1. Colocar o interruptor SOFT/CRISP na posição SOFT.
2. Preparar o frango e a fritadeira conforme indicado nas operações do parágrafo 3-9, excepto as operações 15 e 21, já que estas serão executadas automaticamente.

NOTA

O termostato de 2 etapas inicia o ciclo de fritura à temperatura inicial pré-seleccionada. Quando o tempo definido pelo temporizador de alta temperatura se esgotar, o termostato de 2 etapas liga automaticamente para o modo de aquecimento inferior durante o restante tempo do ciclo de fritura. O temporizador de alta temperatura encontra-se instalado no interior do painel de comando e foi regulado na fábrica.

3-19. MANUTENÇÃO DIÁRIA

Como com qualquer outro equipamento de preparação de alimentos, a fritadeira de pressão Henny Penny também necessita de alguns cuidados e uma manutenção adequada. A tabela abaixo indica de uma forma resumida as operações de manutenção preventiva necessárias. Nos parágrafos deste capítulo encontram-se descritas, de forma pormenorizada, as operações de manutenção que devem ser executadas pelo operador do equipamento.

Operação	Parágrafo	Intervalo
Filtragem do óleo de fritura	3-13	Cada 3 a 6 ciclos de fritura
Mudança do óleo de fritura	3-13	Conforme necessário
Mudança do elemento do filtro	3-15	Conforme necessário
Limpeza da válvula de manutenção de pressão	3-17	Diariamente
Limpeza da cuba de fritura	3-16	Conforme necessário
Limpeza dos tubos de exaustão	3-18	Diariamente
Verificar o estado da mangueira de lavagem (opcional)	—	Semanalmente
Verificar o estado do cesto do filtro de migalhas (opcional)	—	Conforme necessário

3-20. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA

A fritura de produtos panados exige a filtragem frequente do óleo. Provar diariamente o óleo de fritura e verificar o seu sabor. Durante a fritura, verificar se o óleo apresenta espuma. Mudar o óleo, assim que este mostre sinais de espuma. Limpar a cuba conforme indicado a seguir, sempre que o óleo for mudado ou filtrado.

1. Desligar o termostato e o interruptor principal (OFF). Retirar o cesto de fritura e lavá-lo com água e sabão. Enxaguar bem para remover todos os resíduos de sabão.

NOTA

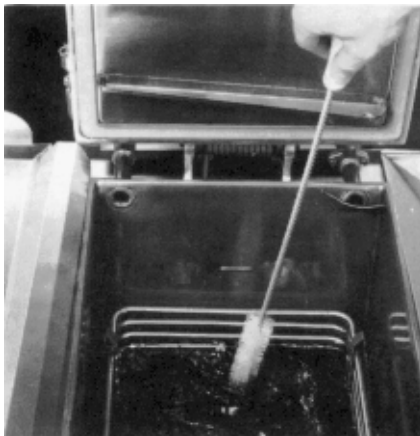
Para melhores resultados, filtrar o óleo com este à temperatura de fritura normal.

Operação 2

2. Com uma espátula metálica, raspar os resíduos acumulados na paredes da cuba. Não raspar a BATERIA DE AQUECIMENTO.

O tabuleiro do filtro deve estar correctamente colocado sob a válvula de drenagem. Esta posição evita o derrame de óleo no pavimento e o risco de queimaduras graves. Se for usado o cesto do filtro de migalhas, proceder com cuidado para evitar derramar óleo quente. O cesto deve estar colocado directamente sob a válvula de drenagem e as pegas do cesto directamente sobre o tabuleiro de drenagem. O posicionamento incorrecto destes componentes pode provocar queimaduras graves. O cesto do filtro de migalhas deve ser despejado conforme necessário para evitar o derrame de óleo e queimaduras graves.

3. Abrir a válvula de drenagem muito lentamente, primeiro meia volta e depois lentamente até à posição de abertura total. Estes cuidados evitam o escoamento violento do óleo quente para o tabuleiro do filtro de drenagem.

3-20. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

Operação 4

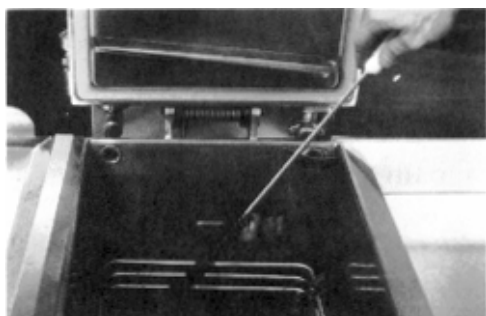
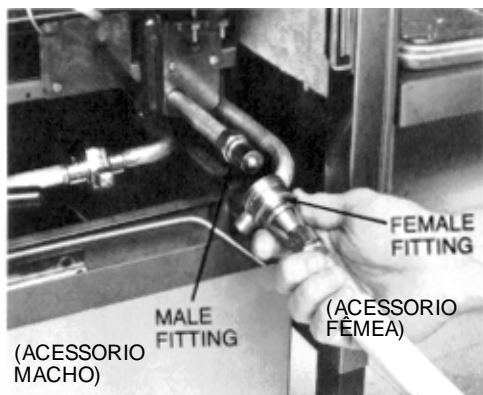
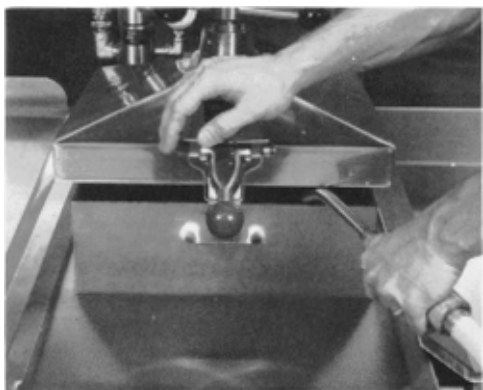
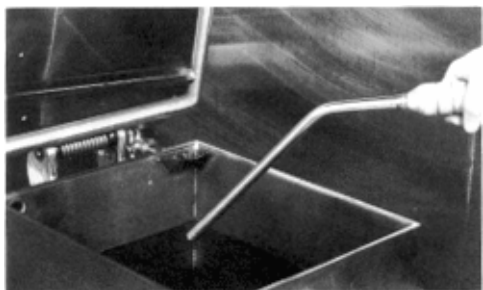
Operação 6d

4. Enquanto o óleo quente escoa da cuba de fritura, raspar e limpar com uma escova (a referência 12105 da Henny Penny inclui ambas as escovas) as paredes da cuba e a bateria de aquecimento. Se o dreno ficar entupido com resíduos de massa de panar, usar a escova branca para empurrar os resíduos para o tabuleiro de drenagem.
5. Depois de todo o óleo ter escorrido, raspar ou limpar com uma escova as paredes e o fundo da cuba.
6. Lavar a cuba de fritura conforme indicado a seguir:
   a. Fechar a válvula de drenagem.
   b. Abrir a válvula do filtro.

Manter a tampa fechada, de modo que a primeira saída de óleo não se derrame por cima ou sobre o topo da cuba, o que pode provocar queimaduras graves.

   c. Colocar o interruptor principal na posição PUMP. Abrir cuidadosamente a tampa e observar se o retorno do óleo se processa correctamente. Encher a cuba até 1/3 do volume e, depois, desligar a bomba.

Se o óleo contiver bolhas de ar, é possível que a junção de ligação do filtro na tubagem do filtro não esteja bem apertada. Se tal for o caso, desligar a bomba. Usar luvas para apertar a junção e evitar queimaduras graves.

   d. Molhar bem e esfregar as paredes laterais da cuba e limpar a bateria de aquecimento com a escova "L".
   e. Depois da limpeza das paredes laterais e do fundo da cuba, abrir a válvula de drenagem.

3-20. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

Operação 7a

Operação 7b

Operação 7c

Operação 7f

7. Se a fritadeira dispuser de uma mangueira de lavagem (opcional) a limpeza pode ser realizada do modo seguinte.

   a. Ligar a união rápida da mangueira ao ligador macho localizado no interior da porta, junto ao manípulo da válvula de drenagem. Para tal, deslizar para trás o anel de mola do lado fêmea da união rápida e deixá-lo encaixar sobre o macho do acessório.

   b. Verificar se a ponta da mangueira se encontra virada para o fundo da cuba de fritura. Colocar a tampa por cima da mangueira, fechar a válvula do filtro e colocar o interruptor principal na posição PUMP. Segurar na ponta da mangueira, para evitar salpicos e derrames.

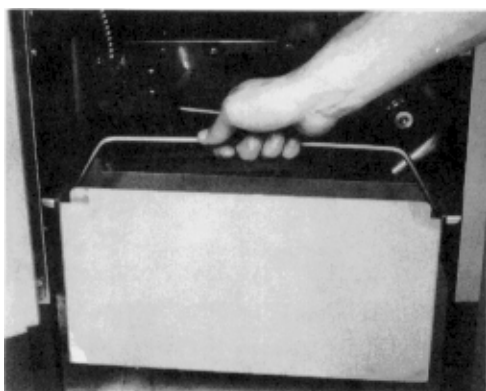
ATENÇÃO

Proceder com cuidado para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos e derrames de óleo quente.

   c. Enxaguar o interior da cuba. Ter em atenção especial as zonas de limpeza mais difícil da cuba, tais como o fundo. Nos modelos eléctricos, limpar a zona em redor da bateria de aquecimento.

   d. Após um enxaguamento suficiente com óleo, fechar a válvula de drenagem.

   e. Rodar o interruptor principal para a posição OFF.

3-20. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

Operação 9

Operação 11

A mangueira deve apenas ser ligada ou desligada com o interruptor principal desligado (OFF). Usar luvas de protecção para evitar queimaduras. Se não forem seguidos estes cuidados, existe o risco de queimaduras provocadas pelo óleo quente expulso pelo acessório macho.

f. Desligar a mangueira. Levantar a extremidade da mangueira com a união rápida durante um minuto, de modo a deixar escorrer o óleo da mangueira para a cuba de fritura.

8. Bombar todo o óleo do tabuleiro do filtro para a cuba. Para evitar salpicos, fechar a tampa da cuba durante a primeira saída do óleo.

9. Se a bomba estiver apenas a bombar ar, o óleo na cuba parece estar a ferver. Fechar primeiro a válvula do filtro e, depois, deslocar o interruptor de PUMP para OFF. Deste modo, impede-se que a bomba do filtro e as tubagens fiquem cheias de óleo.

NOTA

Quando parecer que o óleo começa a ferver, fechar imediatamente a válvula do filtro. Deste modo, evita-se a mistura de ar com óleo e aumenta-se a vida útil deste.

10. Se necessário, verificar o nível do óleo até atingir a marca de nível gravada na parede posterior da cuba.

NOTA

O filtro de carvão permite efectuar 10 a 12 filtragens, dependendo de várias circunstâncias; a quantidade e o tipo de produto, o tipo de preparado de panagem utilizado e a quantidade de migalhas acumuladas no tabuleiro de drenagem. Quando o filtro ficar colmatado, e a velocidade da filtragem abrandar, limpar o filtro e mudar o filtro de carvão (consultar o procedimento de mudança do Filtro de Carvão no parágrafo 3-15.).

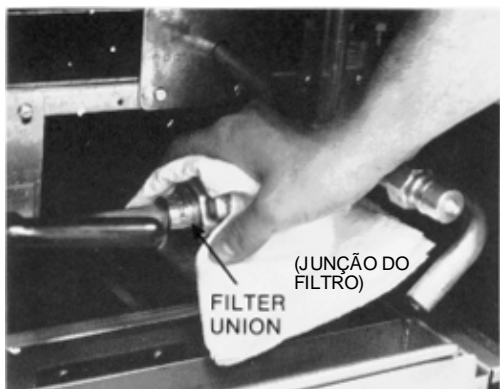
3-20. FILTRAGEM DO ÓLEO DE FRITURA (continuação)

11. Depois de concluir a operação de filtragem, despejar e colocar novamente o tabuleiro de drenagem de condensados.
12. Se houver necessidade de prosseguir com a fritura nesta altura, colocar novamente o interruptor principal na posição ON e esperar o tempo necessário para o óleo aquecer.

3-21. COMO EVITAR PROBLEMAS COM A BOMBA DO FILTRO

Seguir as recomendações seguintes para evitar problemas com a bomba do filtro:

1. Verificar se o filtro de carvão se encontra instalado com a face lisa virada para baixo e se os braços do quadro se encontram fixados sobre as saliências na parte exterior do quadro.
2. Durante a fritura, manter sempre o filtro fechado.
3. Retirar todo o óleo das tubagens do filtro e da bomba, deixando o motor da bomba funcionar até o óleo na cuba parecer que está a borbulhar ou a ferver.

3-22. MUDANÇA DO ENVELOPE DO FILTRO

Operação 3

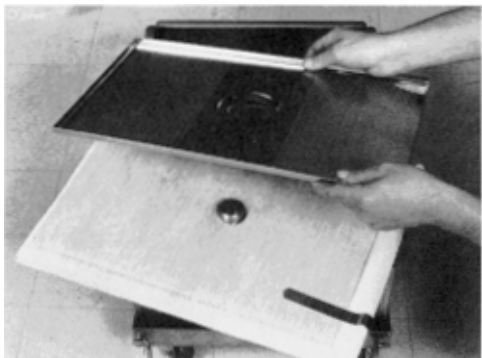
O envelope do filtro deve ser mudado cada 10 ou 12 filtragens, de modo a evitar a sua colmatação com migalhas. Proceder conforme indicado a seguir:

1. Colocar o interruptor principal na posição OFF.
2. Retirar e despejar o tabuleiro de drenagem de condensados.
3. Desligar a junção do filtro e retirar o tabuleiro de drenagem do filtro de debaixo da cuba de fritura.

A junção está muito quente. Usar luvas de protecção ou um pano para evitar queimaduras graves.

3-22. MUDANÇA DO ENVELOPE DO FILTRO (continuação)

Operação 4

Operação 7

Operação 8

4. Se disponível na cozinha, pode ser utilizado um carrinho para o tabuleiro do filtro (referência Henny Penny nº 03011) para transportar com segurança o tabuleiro cheio de óleo quente.

ATENÇÃO

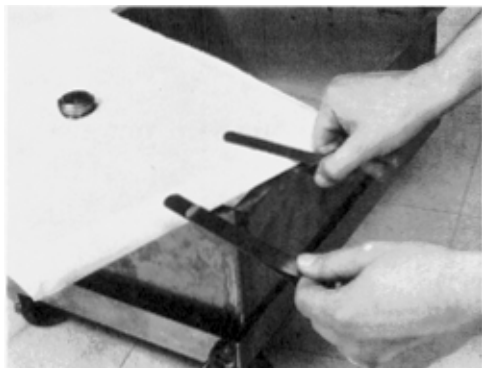
Proceder com cuidado, para evitar queimaduras provocadas por salpicos ou derrame de óleo quente.

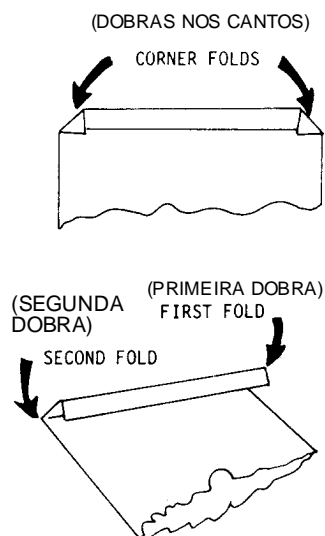
5. Levantar a rede de filtragem do tabuleiro de drenagem.

6. Limpar os resíduos de óleo e de migalhas do tabuleiro. Lavar o tabuleiro com água e sabão. Enxaguar bem com água quente.

7. Desenroscar o tubo de aspiração da rede de filtragem.

8. Retirar o apanhador de migalhas e lavá-lo cuidadosamente com água e sabão. Enxaguar bem com água quente.

3-14. MUDANÇA DO ENVELOPE DO FILTRO (continuação)

Operação 9

Operação 12

9. Retirar as molas de fixação do filtro e descartar o envelope do filtro.

10. Lavar as redes superior e inferior do filtro e lavá-las com água e sabão. Enxaguar bem água quente.

As redes do filtro, o apanhador de migalhas, as molas de fixação do filtro e o tubo de aspiração devem encontrar-se bem secos antes de instalar o envelope filtrante, de modo a evitar a dissolução do envelope por acção da água.

11. Fixar a rede superior à rede inferior do filtro.

12. Introduzir as redes num envelope filtrante novo.

13. Dobrar os cantos e fazer uma dobra dupla na extremidade aberta.

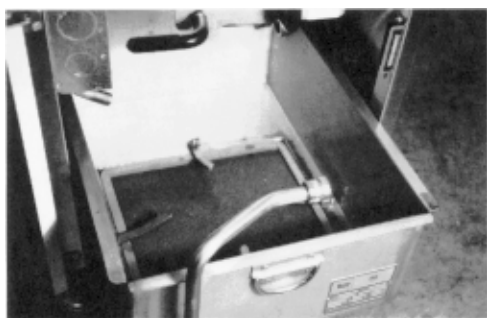
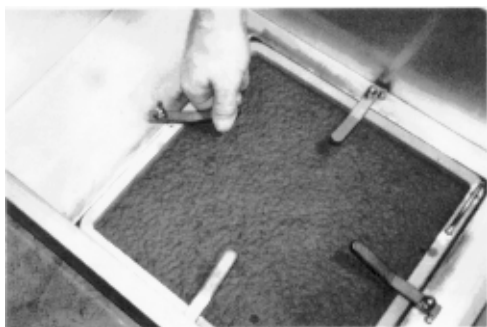
14. Fixar o envelope filtrante com as duas molas de fixação.

15. Colocar novamente o apanhador de migalhas sobre o papel do filtro. Enroscar o tubo de aspiração.

16. Colocar o conjunto do filtro completo no tabuleiro de drenagem do filtro e colocar novamente o tabuleiro sob a fritadeira.

17. Apertar à mão a junção do filtro. Não usar nenhuma chave para apertar esta junção.

18. Colocar novamente o tabuleiro de drenagem de condensados na sua posição. A fritadeira está novamente pronta para ser utilizada.

3-23. MUDANÇA DO FILTRO DE CARVÃO

O filtro de carvão deve ser mudado após cada 10 a 12 filtragens, ou sempre que se encontrar colmatado com migalhas. ara mudar o filtro, proceder conforme indicado a seguir:

Operação 1

1. Colocar o interruptor principal na posição OFF.

Operação 2

2. Retirar e despejar o tabuleiro de drenagem de condensados.

Operação 3

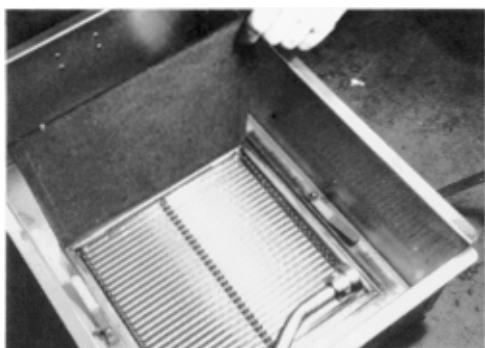
3. Desligar a junção do filtro e retirar o tabuleiro de drenagem de condensados de debaixo da fritadeira.

A junção está muito quente. Usar luvas de protecção ou um pano para evitar queimaduras graves.

Operação 4

4. Se existente na cozinha, pode ser utilizado um carrinho para o tabuleiro do filtro (referência Henny Penny nº 03279) para transportar com segurança o tabuleiro cheio de óleo quente.

3-23. MUDANÇA DO FILTRO DE CARVÃO (continuação)

Operação 5

Operação 6

Operação 7

ATENÇÃO

Proceder com cuidado para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos e derrames de óleo quente.

5. Descartar o óleo, ou bombá-lo novamente para a cuba de fritura.

6. Virar as pegas para dentro da cuba, de modo a que o quadro do filtro não bata na cuba.

Estas pegas estão muito quentes. Usar luvas de protecção ou um pano para evitar queimaduras graves.

7. Retirar e descartar a placa do filtro antiga. Lavar e secar bem o tabuleiro, o quadro do filtro e a grelha.

8. Colocar a grelha e a nova placa do filtro de carvão no quadro com a parte lisa virada para baixo e fixar no tabuleiro de drenagem com as pegas. As pegas devem ficar a pressionar as saliências do quadro, sob pena de o filtro não funcionar correctamente.

9. Colocar o tabuleiro de drenagem sob a fritadeira e apertar a junção do filtro à mão. Não usar nenhuma chave para apertar esta junção.

10. Colocar novamente o tabuleiro de drenagem de condensados na sua posição. A fritadeira está novamente pronta para ser utilizada.

3-24. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA

Depois da primeira instalação da fritadeira, assim como após cada mudança do óleo, a cuba de fritura deve ser completamente limpa, conforme indicado a seguir:

1. Colocar o interruptor principal na posição OFF.

O tabuleiro de drenagem do filtro deve estar correctamente colocado sob a válvula de drenagem. Esta posição evita o derrame de óleo no pavimento e o risco de queimaduras graves.

3-25. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)

2. Se a cuba contiver óleo quente, este deve ser drenado abrindo lentamente a válvula de drenagem um quarto de volta. Esperar alguns minutos e, depois, abrir completamente a válvula.

3. Fechar a válvula de drenagem. Despejar o óleo no tabuleiro do filtro. De seguida, instalar o tabuleiro de drenagem do filtro sob a fritadeira, deixando de fora a rede de filtragem.

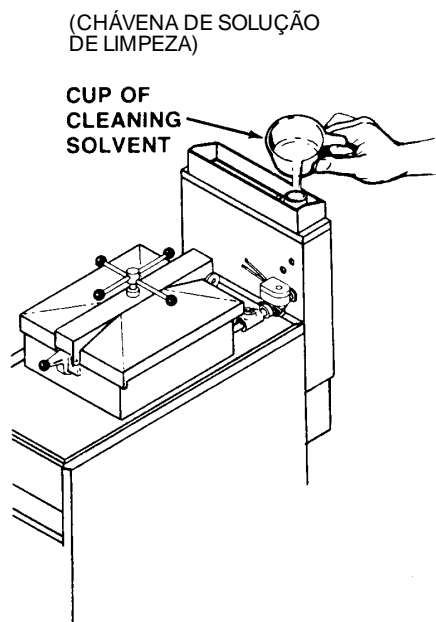
ÓCULOS DE PROTECÇÃO QUÍMICA

LUVAS RESISTENTES A QUÍMICOS

4. Encher com água quente a cuba da fritadeira até à marca de nível. Misturar 4 a 6 onças (110 a 170 g) de produto de limpeza para fritadeiras (referência Henny Penny nº 12101) com água e mexer bem. O cesto pode ser colocado dentro da cuba para limpeza.

ATENÇÃO

Devido à elevada alcalinidade do produto de limpeza, usar sempre óculos ou viseira de segurança e luvas de protecção durante a limpeza da cuba de fritura. Evitar os salpicos ou o contacto do produto com os olhos ou a pele, devido ao perigo de queimaduras graves ou cegueira. Ler cuidadosamente as instruções de utilização no rótulo da embalagem do produto. Em caso de contacto do produto com os olhos, lavar com água fria abundante e consultar imediatamente um médico.

3-25. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)

5. Regular o termostato para 195 °F (90 °C) e colocar o interruptor principal na posição POWER.

NÃO PRESSURIZAR A FRITADEIRA PARA EFECTUAR A LIMPEZA. Deixar a tampa aberta. A água sob pressão fica sobreaquecida e provoca queimaduras graves, em caso de contacto com a pele.

6. Quando a lâmpada de aquecimento se apagar e a solução de limpeza estiver a 195 °F (90 °C), colocar imediatamente o interruptor principal na posição OFF.

Observar constantemente a solução de limpeza, de modo a impedir que esta ferva e os controlos possam ser danificados.

ATENÇÃO

Se a solução de limpeza começar a formar espuma e a ferver, NÃO TENTAR MANTER A ESPUMA NO INTERIOR DA CUBA, FECHANDO A TAMPA, devido ao perigo de queimaduras graves.

NOTA

Deitar uma chávena de solução de limpeza (retirada da cuba) na conduta de condensação, de modo a limpar este componente e a mantê-lo desentupido.

7. Deixar ficar a solução de limpeza na cuba durante 15 a 20 minutos, com o termostato desligado.

8. Com a escova da fritadeira (referência Henny Penny nº 12105) esfregar o interior da cuba, o revestimento da tampa e em redor do tampo da fritadeira. Nunca utilizar esfregões de lã de aço.

9. Após a limpeza, desligar o interruptor principal. Abrir a válvula de drenagem e deixar escorrer a solução de limpeza para o tabuleiro de drenagem. Deitar fora a solução.

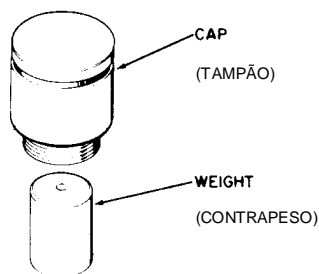
3-25. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)

10. Instalar novamente o tabuleiro de drenagem vazio, fechar a válvula de drenagem e encher a cuba com água quente até ao nível máximo.
11. Adicionar cerca de 8 onças (235 ml) de vinagre (destilado) à água e deixar aquecê-la até uma temperatura de 195 °F (90 °C).
12. Com uma escova limpa, esfregar o interior da cuba e do revestimento da tampa. Esta operação destina-se a neutralizar os resíduos alcalinos do detergente.
13. Drenar a água de enxaguamento com vinagre e deitá-la fora.
14. Enxaguar a cuba com água quente limpa.
15. Secar bem o tabuleiro de drenagem e o interior da cuba.

NOTA

O interior da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as partes em contacto com o óleo novo devem encontrar-se o mais secas possível.

16. Instalar novamente o filtro limpo no tabuleiro de drenagem e instalá-lo sob a fritadeira.
17. Atestar a fritadeira com óleo novo.

3-26. LIMPEZA DA VÁLVU-LA DE MANUTENÇÃO DE PRESSÃO

No final de cada dia, limpar a válvula de manutenção conforme indicado a seguir:

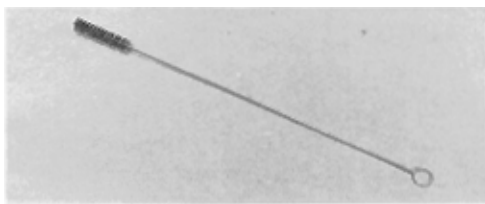
1. Desligar o interruptor principal. Depois de verificar que a cuba não se encontra pressurizada, abrir a tampa.
2. Desenroscar o tampão da válvula e retirar o tampão e o contrapeso.

ATENÇÃO

Usar luvas de protecção. O tampão da válvula pode estar quente e provocar queimaduras.

3. Lavar o tampão e o contrapeso numa solução de detergente em água quente. Lavar muito bem o interior do tampão e do contrapeso.

3-26. LIMPEZA DA VÁLVU-LA DE MANUTENÇÃO DE PRESSÃO (continuação)

Operação 4

4. Limpar o interior do tubo de exaustão com a escova de aço inoxidável (referência Henny Penny nº 12147).

5. Limpar o orifício e o interior do corpo da válvula com um pano sem pêlos.

Operação 5

Operação 6

6. Secar o contrapeso e o tampão.

7. Instalar novamente o contrapeso e o tampão. Apertar o tampão à mão.

3-27. LIMPEZA DO TUBO DE EXAUSTÃO (VÁLVULA DE MANUTENÇÃO DE PRESSÃO)

No final de cada dia, limpar os tubos de exaustão da fritadeira. Ver a operação 4 do parágrafo 3-17.

3-28. OPERAÇÕES NO FINAL DO DIA

No final de cada dia ou turno de trabalho, efectuar as operações seguintes:

1. Filtrar o óleo, conforme indicado no parágrafo 3-13.
2. Desligar o interruptor principal e o interruptor do termostato (OFF).
3. Colocar o cesto de fritura num lava-louças para lavagem.
4. Limpar a válvula de manutenção de pressão, conforme indicado no parágrafo 3-17.
5. Despejar a água do tabuleiro de drenagem de condensados

AVISO

Se for necessário desligar o cabo de retenção da fritadeira, não esquecer de ligar novamente o cabo, depois de a fritadeira ter sido colocada na posição original.

3-29. PARAGEM PROLONGADA

1. Drenar e limpar a cuba de limpeza, conforme indicado no parágrafo 3-16.
2. Desligar o disjuntor de alimentação e, se possível, desligar a ficha da tomada.
3. Nos modelos a gás, fechar a válvula do gás. Fechar também a válvula principal da linha de gás.
4. Fechar a tampa, sem apertar o volante.
5. Retirar e limpar o tabuleiro de drenagem de condensados.
6. Nos modelos a gás, limpar o interior do tanque de exaustão de vapor.

3-30. SUGESTÕES DE RECEITAS

Tenha em atenção que todos os tempos de preparação indicados na lista são aproximados e devem ser adaptados ao tamanho e quantidade do produto a cozinhar. Após a fritura de peixe, marisco ou porco, o óleo deve ser filtrado e refrescado através da fritura de algumas batatas cortadas em quartos (deitar fora estas batatas). Em alternativa, a cuba pode ser drenada, limpa e atestada com óleo novo.